ઘરની રાણી

અથવા

લહેજતદાર વાનીઓ બનાવવાનું પુસ્તક

(રકમ રકમની ઘરગતુ વહેવારૂ સૂચનાઓ સાથ)

પારસી, હિંદુ, ઈંગ્લીશ, હૈદ્રાબાદી વગેરે વાનીઓ

તેમજ

Invalid Cookery

રચનાર:

નવાજબાઇ ખરશેદજી ફીટર

ગુલબાઇ બાપુજી વીકાજી

બાઇ માનેકબાઇ નવરોજી ગામડયા પારસી ગર્લ્સ હાઇ સ્કુલ,
પ્રીન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઇ.

આવૃત્તિ ત્રીજી.

મુંબઇ

૧૯૪૪

કિંમત રૂ. ૩-૦-૦

આ ચોપડી "**શાહનામા પ્રેસ,**" નં૦ ૧૨, કારવાર સ્ત્રીટ, ફ્રીયર રોડ, કોટ, મુંબઇ મધે **એરવદ નવરોજી માહયાર કુટારે** છાપી છે

અને

બાઇ નવાજબાઇ ખરશેદજી ફીટર, અને બાઇ ગુલબાઇ બાપુજી વીકાજીએ બાઇ માણેકબાઇ નવરોજી ગામડયા પારસી ગર્લ્સ હાઇ સ્કુલ, પ્રિન્સેસ સ્ટ્રીટ, મુંબઇ મધેથી પ્રગટ કીધી છે.

ખુલાસો

સને ૧૯૩૮ માં "ઘરની રાણી"ની પહેલી આવૃત્તિ બહાર પાડી, જે ટુંક વખતમાંજ ખલાસ થવે ૧૯૩૯ માં બીજી આવૃત્તિ ફરી છપાવી, અને તે પણ નહિ ધારેલી રીતે થોડા વખતમાંજ ખલાસ થઇ ગઇ. આ અઇયામમાં હાલની નેહેસ્ત લડાઇ ફાટી નીકળી અને દિવસે દિવસે કાગળની વધતી જતી મોંઘવારીને લીધે આ પુસ્તકની ત્રીજી આવૃત્તિ છપાવવાનો વિચાર માંડી વાળવો પડયો, પણ પછી મુંબઇ તેમજ બહારગામથી એની ચાલુ ને ચાલુ માંગણી થવાજ લાગી, જેથી આખરે આ ત્રીજી આવૃત્તિ કાઢવાની હિંમત કીધી છે. જો કે બીજી આવૃત્તિ વખતે પણ કાગળના ભાવો થોડા ચઢેલાજ હતા, તોપણ નફાનો વિચાર નહિ રાખતાં લોક માંગણીને અનુસરીને અસલ કિંમતજ ચાલુ રાખી હતી, પણ આ વેળા તો કાગળની તંગીને લીધે તેના ભાવો કુદકે ને ભુસ્કે આગળ વધવાથી અસલ કિંમત રાખવાનું તદન અસકય થઇ પડયું છે જેથી નાચારીએ આ વેળા ભાવમાં થોડોક વધારો કરી રૂ. ૩ કિંમત રાખવાની ફરજ પડી છે, જે રાંધણના શોખીન બહેનો દરગુજર કરશે ને આગળ માફકજ આસરો આપશે એવી વિનંતી છે.

મુંબઇ
તા. ૧ લી જુન ૧૯૪૪

નવાજબાઇ ખરશેદજી ફીટર.
ગુલબાઈ બાપુજી વીકાજી.

ઘરની રાણી.

સાંકળીયું.

માછલીની વાનીઓ.

ઇડાંની વાનીઓ.

તરકારીની વાનીઓ

પાનું

ચાવલ, ખીચડી, પલાવ, બીરીઆની.

સેવ, ગાંઠીઆ, ભજીઆં, ચેવડો, ચટણી.

જૅમ, જૅલી.

અચાર, ચટણી.

દેશી મિઠાઇ.

વસાણા.

કચુંબર-સલાડ.

સુપ.

સૅન્ડવીચીઝ.

ટૉફી-સ્વીટસ.

પરચુટણ વાનીઓ.

Invalid Cookery.



ઘરધણીઆણી માટે કંઇક ઉપયોગી.

એક ઘરધણીઆણીએ રાંધણનો ખરો હુન્નર સંપાદન કરવા માટે વાનીઓની રીતજ જાણવાની માત્ર જરૂર નથી, પણ એ ઉમદા હુન્નરને માટે બીજી ઘણી અગત્યની બાબતો પર તેણીએ ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. તેમાંની કેટલીક બાબતો નીચે મુજબ છે:—

સફાઇ સુઘડાઇ:—પોતાના કુટુંબ કબીલા માટે સ્વચ્છ ખાણું પુરૂં પાડવાની દરેક રાંધનારની ફરજ છે. એ માટે પોતાનાં કપડાં ખરાબ થતાં અટકાવવા રાંધનારે સ્વચ્છ એપ્રન પહેરવાની જરૂર છે.

વળી રાંધણી, તેની ભોંય, દિવાલ, વાસણો એ સર્વની સાફાઇ પર પણ પુરતું ધ્યાન આપવું જોઇએ.

રાંધવાની કોઇ પણ ચીજો ઉઘાડી રાખવી નહિ. તે પર માખીઓ ગણગણ થતી અટકાવવાની તો સુખશાંતિના નિયમ પ્રમાણે ખાસ જરૂર છે. દૂધ, માખણ, પાંઉ, ખાંડ તથા ખાવાની સર્વ ચીજો હમેંશ જાળીના કવરથી ઢંકાવી જોઇએ. કારણ કે માખ, મચ્છર, નાનાં ફોફલ્યાં વગેરે નજીસ જગામાં ફરીને, તથા દરદીઓના દીલપરથી ઉડીને ખોરાકની જણસોપર બેસવાથી દુઃખદરદનો ફેલાવો થાય છે. "માણસે માખીને મારવી જોઇએ, નહિ તો તે માણસને મારે છે," એ વાત યાદ રાખવી.

વળી દરેક જાતની તરકારીને સ્વચ્છ પાણીથી ધોવી, અથવા, બને તો પરમેગનેટ ઑફ પોટાશ જરા પાણીમાં નાખીને ધોવી.

રાંધવાનું પાણી સોજા વાસણમાં ભરવું ને તેને જરાપણ ઉઘાડું રાખવું નહિ.

માપ તોલ.

પ્રવાહી માપ:—

૬૦ ટીપાં = ૧ ચમચી (Tea Spoon)

૨ ચમચી = ૧ સાધારણ ચમચો. (જમવાનો ચમચો) Dessert Spoon

૨ Dessert Spoon = ૧ Table Spoon

૨ મોટા ચમચા પ્રવાહિ = ૧ ઔંસ.

૩ ,, ,, ,, = ૧ વાઇન ગ્લાસ.

૪ ,, ,, ,, = ૧/૪ પાઇંટ. (૧ જીલ)

૨ પાઇંટ = ૧ ક્વોર્ટ.

૪ ક્વોર્ટ = ૧ ગેલન.

૧/૨ બ્રેકફાસ્ટ કપ = ૧ જીલ. (૧/૪ પાઇંટ)

૧ બ્રેકફાસ્ટ કપ = ાા પાઇંટ.

૨ બ્રેકફાસ્ટ કપ = ૧ પાઇંટ.

૧ સાધારણ ચમચો માખણ = ૧ ઔંસ.

૧ મોટો ભરેલો ચમચો ખાંડ = ૧ ઔંસ.

૧ાા મોટા ચમચા ભરી આટો = ૧ ઔંસ.

૧ કપ ખાંડ = ૬ ઔંસ.

૧ કપ માખણ = ાા પૌંડ.

૧ પ્યાલું ભરી વાસી પાંઉનો ભૂક્કો = ૨ ઔંસ.

૧ કપ ભરેલો આટો = ા પૌંડ.

હાલમાં આપણા દેશની સરકારે જુના માપતોલમાં ફેરફાર કરી નવાં માપ તોલ ચાલુ કીધાં છે, જેની સમજ નીચે મુજબ છે:—

અસલનું.	હાલનું.
ાા શેર.	૫ ઔંસ ને ૧ાા તોલો.
૧ શેર.	ાાા રતલમાં ૨ તોલા ઓછું.
૨ાા શેર.	૧ાાા રતલ.

૫ શેર.	૩॥ રતલ.
૧૦ શેર	૭ રતલ.

૧ ઔંસના ૨॥ તોલા ગણાય છે.

રાંધવાને માટે વપરાતાં વાસણો.

દેશી વાનીઓ બનાવવા માટે તપેલી, ઢાંકણુ, ચમચ, કડછી, ચમચા, ચમચી, થાળી, કઢાઇ, પોપટજીનો પેણો, સાંધણાનો ઝારો, લંગડી, ખમણી વગેરે વાસણો આવે છે, જેની તો પારસી કુટુંબોને પુરતી માહિતી હોય છે, એટલે તે વિષે લંબાણુ નહિ કરતાં અહીં ઇંગ્લીશ વાનીઓના વાસણની ટીપ નીચે મુજબ આપી છે:—

Marble Table (માર્બલ ટેબલ) યા Pastry Board (પેસ્ત્રી બોર્ડ.)

Roling Pin રોલીંગ પીન યા લાકડાનુ વેલણુ.

Hair Sieve હેર સીવ, યા આટો ચાળવાનો ચાળણો.

Strainer સ્ત્રેનર, યા આ ગાળણી.

Cake Tins કેક ટીન્સ.

Jelly Mould જૅલી મોલ્ડ.

Patty Pans પૅટી પૅન્સ.

Pie Dish પાઇ ડીશ.

Icecream Freezer આઇસક્રીમ ફ્રીઝર, યા આઇસક્રીમ બનાવવાનો સંચો.

Salad Bowls સલાડ બોલ્સ.

Egg Beater ઍગ બીટર.

Egg whisker ઍગ વીસ્કર યા તારનું ઇંડાં અઢાવવાનું મશીન.

Almond Machine આમંડ મશીન, યા બદામનું મશીન.

Mincing Machine મીંસીંગ મશીન, યા ખીમાનું મશીન.

Potato Masher પટેટો મૅશર.

Egg Slicer ઍગ સ્લાઇસર.

Icing Bag આઇસીંગ બૅગ.

Icing Syringe આઇસીંગ સીરીંજ.

Biscuit Cutter બીસ્કીટ કટર.

વળી દેશી વાનીઓમાં જે જે અનાજ, તરકારી, ફળ, મસાલા, ઘી, ખાંડ વગેરેનો ઉપયોગ થાય છે, તે ઉપરાંત ઈંગ્લીશ વાનીઓ બનાવવામાં બીજી જે જે ચીજોનો ખપ પડે છે, તે વિષે જાણવું જરૂરનું હોવાથી તેનાં નામો નીચે મુજબ લખ્યાં છે:—

હૅમ, બેકન, બીફ, પૉર્ક.
જાતજાતના ઍસન્સો—જેવાં કે વેનીલા, રાસ્પબેરી, ઑરેન્જ, આમંડ વગેરે
જાતજાતના કલરો.
જૅમ, જૅલી, જૅલી પાઉડર.
ક્રીમ.
ચૉકલેટ, કોકો, ચીઝ,
આઇસીનગ્લાસ, જીલેટીન.
કોર્નફ્લાઅર, એરેરૂટ
મેકેરોની, રાઇસ ક્રીસ્પાઇઝ
ક્રીસ્ટલાઇઝ્ડ ફ્રુટસ.—ચૅરીસ, મીક્ષ્ડ વગેરે.
પ્રીઝર્વ્ડ ફ્રુટ.
માખણ ચરબી.
આઇસીંગ શુગર, કેસ્ટર શુગર, લોફ શુગર.
ટીનની માછલી-સામન, સારડીન, હૅરીંગ્સ.
એનજેલીકા, ઑલીવ્ઝ, મશરૂમ્સ, ગરકીન્સ.
વુસ્ટર સૉસ, સૅલેડ ઑઇલ, ગોલ્ડન સીરપ.
શૅરી, બ્રૅંડી, વાઇન વગેરે.
પાર્સલી, વૉટર ક્રેસ.
ટૉમેટો પુરી.
બેકીંગ પાઉડર, ક્રીમ ઑફ તાર્તર,
મેયોનીસ સૉસ (તૈયાર)

ચુલા.

હાલના સુધરેલા જમાનામાં ચુલાઓએ સુધારાની બાબતમાં ઘણી પ્રગટી કરી છે. અસલના વખતના લાકડાંના બળતણની જગાએ સફાઇ સુઘડાઇને અનુસરતા જાતજાતના ચુલાઓ હસ્તીમાં આવ્યા છે, કે જેથી ઓછી કડાકુટે ને સ્વચ્છતાથી સારી રીતે પકાવી શકાય છે. તેવા કેટલાક ચુલાઓમાં હાલ ક્રાઇટેરીઅન, ટીપટોપ, (બ્લુ ફ્લેમ) બોસ સ્ટોવ, તથા ઇલેક્ટ્રીક ને ગેસના ચુલાઓ તથા ભુંજવા માટેની ભઠ્ઠીઓ હાલ વપરાસમાં આવે છે, આવી જાતના ચુલાઓથી વખત ને મહેનતનો બચાવ થવા સાથ ઘરની રાંધણી વધારે સફાઇદાર સ્થિતિમાં રહે છે.

કુકરો.

જેને વખતનો બચાવ કરવો પડતો હોય, તેવાઓને માટે એકી વેળા ત્રણ કે ચાર વાની સાથે રંધાય એવા કુકરો પણ નીકળ્યા છે. જેની નીચે

કોઇ પણ જાતનો ચુલો, યા કોલસાનું બળતણ રાખવામાં આવે છે, ને ઉપર ત્રણ કે ચાર વાસણો એકી વેળા મુકવામાં આવે છે, ને તે એકી વખતે સાથે ચડે છે, જેથી જુદી જુદી વાનીઓ જુદે જુદે ચુલે મુકવાની, ને તેને વારંવાર જોયા કરવાની કડાકુટ બચે છે. એવા કેટલાક કુકરોમાં ૨૦ થી ૩૦ મિનિટમાં, જ્યારે કેટલાકમાં બે થી ત્રણ કલાક સુધીમાં વાનીઓ પકાવી શકાય છે. એવા કુકરોમાં મુખ્ય એરોમા, ઇકમીક આર્ટા વગેરે છે.

રેફ્રીજરેટર-કેલવીનેટર-ફ્રીજીડર.

હાલમાં ખોરાકીની વસ્તુઓ ઠંડી રાખવા માટે, તથા આઇસક્રીમ, આઇસીસ કે કોલ્ડ પુડીંગ વગેરે જલદીથી બનાવવા માટે તરેહવાર જાતના રેફ્રીજરેટરની શોધ થઇ છે. વળી માછલી કે બીજી ખાદ્યખોરાકીની ચીજો જે ગરમીમાં જલદી બગડી જવાનો સંભવ રહે છે, તેવી ચીજો આમાં ઠંડકથી લાંબો વખત સારી હાલતમાં રહે છે.

ઘી:—તદન સ્વચ્છ ઘી આજના વખતમાં મેળવવું મુશ્કેલ છે, તો પણ સોજું ઘી તે પોરબંદરનું, દેશી યા કાઠિયાવાડનું ગણાય છે. વળી ઘરમાં સોજું માખણ મંગાવી તે તાવીને બનાવેલું ઘી પણ સારૂં ગણાય છે, પણ તે મોંઘું પડતા જાય છે. વળી એમ કહેવામાં આવે છે કે અમદાવાદમાં હાયજીન ડેરી છે, ત્યાંનું ઘી ઘણુંજ સોજું આવે છે. હલકી ચરબી, તથા બીજી ભેળસેળવાળા ઘી ખાવા કરતાં સોજું ઘી થોડું ખાવું વધારે ફાયદાકારક છે.

સોજા તલને ઘાણીમાં પીલાવીને બનાવેલું તલનું તેલ કેટલેક દરજ્જે સારાં ઘીની ગરજ સારે છે.

અનાજ—રાંધવાના ચોખા જીરાસાલના સારા ગણાય છે, લોકો ચોખા ખરીદતી વેળા જીરાસાલના ઝીણા ચોખાની માગણી કરે છે, પણ આજના રસાયણ શાસ્ત્રીઓ કહે છે કે ઘણાજ સફેદ ચોખા (Polished rice) કે જેને મશીનમાં સાફ કરવાથી તેનું સત્વ નીકળી ગયલું હોય છે, તે કરતાં પીળા રંગના ચોખા (Unpolished rice) વધારે સારા ગણાય છે. વળી ચોખા જેમ વધારે જુના તેમ તે વધારે સારા ગણાય છે, માટે કેટલાક લોકો આખા વરસના ચોખા ભરી રાખે છે. જુના ચોખા થોડા રાંધવા છતાં તેમાં પાણી ઘણું ખપે છે, ને ખીલી નીકળે છે. જ્યારે નવા ચોખામાં પાણી ઓછું ખપે છે, ને ખીલતા નથી. પલાવ બનાવવા માટે દિલ્લીના ચોખા વપરાય છે, જે જીરાસાલ ચોખા કરતાં વધારે ઝીણાને લાંબા હોય છે. કમોદના ચોખા પણ પલાવમાં વપરાય છે, તે ઘણા ઝીણા ને લાંબા હોતા

નથી, પણ તે રાંધવામાં ઘણા પમરે છે. જેઓને પમરતા ચાવલ ખાવાનો શોખ હોય, તેઓ એ વાપરે છે.

આખા વરસના ચોખાને ભરી રાખવા માટે કેટલાકો તેને સહેજ એરંડીઆનો હાથ લગાડે છે, જેથી તેમાં કીલ્લાં પડતાં નથી, અથવા બીજી રીત એ છે કે ચોખા ભર્યા હોય તે બરણીમાં એક મોટો લોખંડનો સળીઓ વચમાં ખોસી રાખે, તો તેથી પણ ચોખામાં કોઇપણ જાતનાં જંતુઓ પડતાં નથી.

ઘઉં—ઘઉંની ઘણી જાતો આવે છે, તેમાં ખંડવાના ઘઉં સારા ગણાય છે. ઘઉંમાંથી મેંડો, આટો, રવો તથા થુલું એટલા ભાગો છુટા પાડી શકાય છે. એમાં ખરૂં ઉપયોગી તત્વ થુલાંમાં સમાયલું છે, માટે થુલાં સાથના આટાની રોટલી તથા પાંઉ ખાવાં સારાં છે.

તરકારી—દરેક તરકારીને, કે ભાજી યા કોથમીરને રાંધવા અગાઉ સ્વચ્છ પાણીથી સારી પેઠે ધોવી. વળી તરકારીને પાણીમાં ધોતી વખતે તેમાં જરાક પરમેગનેટ ઑફ પોટાશ નાખવાથી તે વધારે સ્વચ્છ બને છે.

જોઇએ તે કરતાં ઘણું પાણી રેડી તરકારીને ઉકાળવી નહિ.

કાંદા—ઘણા કાંદા કાપવા હોય, તો એક બોલમાં સોજું પાણી ભરી, તેની અંદર હાથ રાખીને કાંદા છોલવાથી અથવા સ્લાઇસ કરવાથી કાંદાની ઝેણ લાગી આંખમાંથી પાણી પડશે નહિ.

કાંદો છોલતી વખતે તેને મૂળ આગળથી છોલતાં જઇ ઉપર સુધી જઇએ તો આંખમાં તેની અસર લાગશે નહિ.

કાંદો કાપી તેને ઘણો વખત ઉઘાડો રાખવો નહિ, કારણ તે ખરાબ હવા ચુસી લે છે, માટે કાંદા વાપરતી વખતેજ કાપવા.

કૅબેજ—તાજી રાખવા માટે તેનાં દાંડાને એક ઇંચ જેટલો કોતરી તેમાં પાણી ભરવું. તે દાંડાવાળો ભાગ ઉપર રાખી, તેને દોરીથી બાંધી, ઠંડકવાળી જગાએ ટાંગી રાખવી.

કોથમીર—તાજી રાખવા તેની નીચેની ડાળીઓને પાણીમાં મુકી તેપર ભીનું કપડું ઢાંકવું.

ટાંમેટાં—કાચાંને દાબડામાં બંધ કીધાથી તે પાકે છે.

પટેટાને—છોલીને બાફવા નહિ. છોલવાથી છાલની નજદીકના ઉપયોગી ખારો પાણીમાં નીકળી જાય છે.

પટેટા મૅશ કરીને તેને વધારે લાઇટ ને નરમ બનાવવા કાંટાથી સારી પેઠે મીક્સ કરી તેમાં જરા ગરમ દૂધ ભેળવું. ઠંડું દૂધ મીક્સ કર્યાથી તે ભારી થાય છે.

પાર્સલી—ને પાણીમાં રાંધવાથી તે પીળી થાય છે, માટે તેને ઠંડી જગાએ ઍર ટાઇટ જારમાં રાખવાથી તે કેટલોક વખત સુધી તાજી રહે છે.

ભીંડા—રાંધતી વખતે લોખંડની ચમચ વાપરવી નહિ.

લીલી તરકારી—કરમાઇ ગઇ હોય, તો તેને પાણીથી ધોઇ તરકારી ડુબે તેટલું પાણી એક બેસીનમાં નાખવું. તેમાં થોડાં લીંબુનાં ટીપાં, નહિતો લીંબુની છાલ નાખી તેમાં એક કલાક ભીંજવી રાખવાથી પાછી તાજી થશે.

લીલી તરકારી તથા ફ્રુટ એ કબજીઆત તોડવાનો અકસીર ઇલાજ છે.

ગોસ—પારસીઓમાં સાધારણ રીતે બકરાં અથવા મેંઢાંનું ગોસ (Mutton) વાપરવામાં આવે છે. તાજું ગોસ તેના રંગ ને દેખાવ પરથી માલમ પડી આવે છે. ઘણા રતાશપરતું તથા છુટા દેખાય એવા શાખાનું ગોસ વપરાસમાં ન લેવું. મુંબઇ શહેરમાં મ્યુનિસિપાલિટિ તરફથી ગોસને તપાસી છાપ મારવામાં આવે છે, માટે બનતા સુધી છાપ મારેલાંજ ગોસને વધુ પસંદગી આપી શકાય, જો કે તે કીંમતમાં જરા મોંઘુ પડે છે.

ગોસ કે મરઘી રાંધતી વખતે કાચાં પપાંઉનો ટુકડો છોલીને નાખવાથી ગમે તેટલું ઘરડું ગોસ જલદી ચડે છે.

માછલી—પસંદ કરતી વખતે જોવું કે તેની આંખ ખુલ્લી હોય, ચુંઇ લાલ હોય, જેનું માંસ સખત હોય, ને ઘણો વીસરાટ નહિ આવતો હોય તે માછલી સારી જાણવી.

છમણા સફેદ પાણીના ને તાજા બુમલા લાલ મોઢાંના હોવા જોઇએ. લેવટા, સાંઢ—એ માછલી જીવતીજ લેવી, મરી ગયલી હોય તો કોહેલી જાણવી. લેવટા સમારતી વખતે તેપર જરા સરકો કે રાખ નાખવાથી તે મરી જશે.

માછલી સમારતાં હાથમાંથી સરી જાય તો હાથપર થોડો આટો લેવો.

મોટી માછલીને લાંબા વખત તાજી રાખવા તેની ચુંઇમાં સાકરના ટુકડા કે ખાંડ ભરી રાખવામાં આવે છે.

ઈંડાં—તાજાં કે કોહેલાં જોવા માટે તેને પાણીનાં ઉંડાં વાસણમાં મુકવાં. તાજા ઈંડાં તળિયામાં આડાં પડશે, જ્યારે કોહેલાં સપાટીપર તર્યા કરશે.

ઈંડાં તાજાં રાખવા તેને ઠંડકવાળી જગામાં રાખવાં, તેમજ જાડો ભાગ નીચે, ને અણીવાળો ભાગ ઉપર રાખી ઉભાં સરખાં ગોઠવી રાખવાં.

ઇંડાંને ગરમીના દિવસમાં નીમકમાં રાખી મુકવાથી તે સોજાં રહે છે.

ઈંડાં રાંધતી વેળા તેમાં જરા પાણી કે દૂધ ભેળવાથી તે ખીલે છે.

ચા—ચા કે કૉફી બનાવતી વખતેજ કીટલીમાં તાજુ પાણી ભરવું. ચાનું પાણી જેવું બૉઇલ થાય કે તરતજ ચા બનાવવી, તેમાં ઘણાજ કકડા પાડવા નહિ.

ચા એક વખત બનાવ્યા પછી તે પાંદડાં સાથે ઘણો વખત રાખવી નહિ, કારણ તેથી **Tannin** નામનું તત્વ તેમાં ઓગળે છે, જે શરીરને નુકસાન કરે છે.

દૂધ—ને ઘણું ઉકાળવું નહિ, તેથી તેમાં રહેલા પુષ્ટિકારક તત્વો નાશ પામે છે.

દૂધને કદિ પણ ઉઘાડુ રાખવું નહિ, તેમજ વાસી દૂધ સાથે તાજાં દૂધને ભેળવું નહિ.

દૂધને ગરમીના દિવસમાં રાખવું હોય તો તેને ઠંડકવાળી જગામાં રાખવું, ને એક પાણીના વાસણમાં દૂધનું વાસણ મુકી તે પર મલમલનું કપડું ઢાંકવું.

દૂધને કદીબી ખરાબ જગામાં રાખવું નહિ, કારણ તે ગંદી જગાના જંતુઓ ખેંચી લે છે, માટે ખાસ કરી નાના બચ્ચાંને માટે તો એ સંભાળ જરૂરજ રાખવી.

પુડીંગ—બનાવતી વખતે કૉર્નફ્લાઅર કે કસ્ટર્ડ પાઉડર વાપરવો હોય તો તેને પહેલાં જરા ઠંડા દૂધ સાથે મીકસ કરી પછી ઉકાળેલું દૂધ નામવાથી ગાંગડા થશે નહિ.

બૉઇલ્ડ પુડીંગને પીરસવાની તરત અગાઉજ વાસણમાંથી બહાર કાઢવું. ઘણોવાર બહાર કાઢી મુકવાથી તે ભારી થશે.

બૉઇલ્ડ પુડીંગ જે કપડામાં મુકીને બનાવવું હોય તે કપડાંને ઘણા ગરમ પાણીમાં બોળી, પછી તદન નીચવીને સુકું કરવું ને પુડીંગની મેળવણી મુકવા અગાઉ તેની વચમાં આટો નાખવો.

બેકડ પુડીંગ પીરસતી વખતે જે ડીશમાં તે બનાવ્યું હોય તેને એક બીજી ડીશ ઉપર મુકવું.

કેક—બનાવવા અગાઉ દરેક ચીજ માપીને તૈયાર રાખવી, ને કેકના ટીનને માખણ લગાડવું.

કેકમાં નાખવાની બારીક ખાંડને પણ આટા માફક ચાળવી.

કેક બનાવવામાં માખણ ને ખાંડને હંમેશાં ઘણી મીકસ કરી ક્રીમ જેવી કરવી, પણ કદીબી માખણને પીગળાવવું નહિ.

કેક ભઠ્ઠીમાં મુકવાની જરા અગાઉ એક મોટો ચમચો ગરમ પાણી કેકમાં ઉમેરવાથી તે સારી રીતે ખીલશે.

કેકમાં કેનડીડ પીલનો ભૂકો નહિ, પણ તેની સ્લાઇસ કરી નાખવી. કેક બનાવવામાં લાકડાનોજ ચમચો વાપરવો.

કેકનું ટીન હમેશ પોણું ભરવું.

વાસી કેકને ઠંડા દૂધમાં બોળીને ભઠ્ઠીમાં ધીમી આંચે ભુંજવાથી તાજાં જેવાં થશે.

કેક બનાવવામાં ઈંડાંની સફેદી ચઢાવવા અગાઉ તે બોલ કે રકાબી તદન સુકી હોવી જોઇએ.

કેક પેસ્ટ્રી ભઠ્ઠીમાં મુકવાની ૧૫-૨૦ મિનિટ અગાઉ ભઠ્ઠી સળગાવવી.

કેક પુડીંગ બનાવવામાં જાતજાતનાં એસન્સો વપરાય છે, તેમાં નીચલાં એસન્સો સાથે ભેળીને પણ વાપરી શકાયઃ—

લૅમન અને વેનીલા; આમંડ અને વેનીલા; ચૉકલેટ અને વેનીલા; ઑરેન્જ અને આમંડ.

છરીના—સફેદ હાથા કદીપણુ ગરમ પાણીમાં બોળવા નહિ.

છરીપરથી કાંદાનો વાસ કાઢવા તેને માટીમાં ખોસવી.

છરીના પીળા પડી ગયલા હાથાને **Powdered Pumio Stone** થી સાફ કરી પછી તડકામાં રાખવા.

છરી માછલી સમારવાથી કે ચીકાશથી ખરાબ થઇ હોય, તો તેને ચુલામાંની રાખમાં કે વહેરમાં ખોસી, પછી ધોવાથી સાફ થશે.

છરીને પાણીમાં ભીંજાયલી ઘણો વાર રાખવાથી તે પર ડાઘ પડી કીટાઇ જશે, માટે વપરાયલી છરીને ધોઇને તુરતજ સુકી કરવી.

છરીને કાટ ખાતી અટકાવવા, તે વપરાતી નહિ હોય ત્યારે તેપર જરા ફરતું વેસીલીન લગાડી રાખવું.

ચમચા કાંટા—રૂપાં કે ઇલેકટ્રોપ્લેટના સાફ કરવા માટે પ્લેટ પાઉડર, ચોકની ભૂકી, કે પીળી મટોડી ઘસી રોજ સાફ કરવાથી તે ચળકતા રહેશે.

ઍલ્યુમીન્યમના—વાસણોમાં ખરાટની ચીજો ઘણો વખત રાખવી નહિ, તેમજ મીઠું વગેરે ખાર ભરી રાખવાથી તે વાસણ કાળાશ પકડશે.

બાળકોને—નાનપણથી ભોજન લેવા આગમજ હાથ ધોવાની ટેવ પાડવી, તેમજ દાંતમાં ખોરાકની કરચ ભરાઇ ન રહે, માટે ખાધા પછી પુરતા કોગળા કરી દાંત સાફ કરાવવા.

બાળકો નિશાળે જતાં, ગમે તેવી ઉઘાડી મુકેલી ખાવાની વસ્તુઓ ખરીદે નહિ, તેની સંભાળ રાખવી, એ બાળકોની તનદુરસ્તીને માટે જરૂરનું છે.

બાળકોના ખોરાકને માટે બ્રાઉન બ્રૅડ, દૂધ, પનીર, લીલી તરકારી, ફળફળાદિ, મેવો વગેરે શરીરનું બંધારણ કરનારા ખોરાકની ઘણી જરૂર છે. તેમજ ઘઉંની રોટલી, ને ઘી ગોળનો પાક એ બચ્ચાં માટે સાદો પણ પુષ્ટિ-કારક નાસ્તો કહી શકાય, તેમજ ભરડેલા ઘઉંની પૉરીડજ પણ બાળકો માટે સસ્તો તેટલોજ કીમતી નાસ્તો ગણાય છે.

જાડાં—શરીરવાળાએ ચાવલ, પટેટા વગેરે સ્ટાર્ચી તેમજ તેલી ખોરાક બને એટલો ઓછો ખાવો.

હાર્ટની—બિમારીવાળાંએ દિવસમાં બે વખત સવાર ને રાત એક ચમચો ગોળ ખાવાથી હાર્ટપર સારી અસર થાય છે.

બાર્લી વૉટર—એ બિમાર માણસને માટે ઉત્તમ પીણું છે. સાજાં માણસોએ પણ ગરમીના દિવસોમાં ઠંડા પીણાંને બદલે બાર્લી વૉટરનો છુટથી ઉપયોગ કરવો.

આંગળાં કે હાથ, રાંધવાથી કે તરકારી વગેરે કાપવાથી ખરાબ થાય, તો ગ્લીસરીનમાં લીંબુનાં ટીપાં ભેળી તે હાથને લગાડવાથી સફાઇદાર થાય છે.

આંગળાં કે હાથ, રાંધતી વેળા દાઝવાનો સંભવ રહે છે, તેથી દાઝેલી ચામડી માટે કેરન ઑઇલની તૈયાર સીસી આવે છે, તે હંમેશાં રાંધણીમાં રાખવી. તે જો આગળ નહિ હોય, તો સરકો લગાડી દીધાથી દાઝેલી જગાપર છાગરા ઉઠશે નહિ, પણ પાણીમાં તે દાઝેલી જગા કદી બોળવી નહિ.

આંગળું છરીથી કપાઇ જાય, કે માછલીનો કાંટો ભોકાય, તો તે માટે બેદરકાર ન રહેતાં ગરમ પાણીએ ધોઇ, તુરતજ આયોડીન અથવા મરકયુરોક્રોમ (Mercurochrome) લગાડી પાટો બાંધવો.

ડાઘ.

કપડાંપર જો કૉફીનો ડાઘો પડયો હોય તો સાબુ ને પાણીથી તે ધોઇ નાખવો.

કપડાંપર ઘી કે તેલના ડાઘો પડે, તો ડાઘવાળા ભાગની ઉપર તેમજ નીચે બ્લૉટીંગ પેપર મુકી, ગરમ અસ્તરી ફેરવવી. ડાઘ નીકળી જાય ત્યાં સુધી ફેરવવી. પછી જરૂર પડે તો સાબુ તથા પાણીથી તેટલો ભાગ ધોઇ નાખવો.

ચાનો ડાઘ જો તાજો હોય તો પાણી ને સાબુથી ધોઇ નાખવો. ડાઘ નહિ નીકળે તો સાબુ સાથે પાણીમાં નાખી તેટલો ભાગ ચુલાપર ઉકાળી લેવો. ડાઘ ઘણો જુનો હોય તો ડાઘને પાણીમાં ભીંજવી, તેનીપર ગ્લીસરીન ઘસવું. ગ્લીસરીનથી ચામાં રહેલું તેનીન ઓગળી જશે. પછી સાબુના ફીણમાં ધોઇ નાખવું.

જુના ડાઘો માટે કીટલીમાં પાણી ઉકાળી ડાઘ ઉપર Borax મુકી ઉંચી ધારે પાણી નાખવું. પછી તેને તડકામાં મુકવું. ડાઘ નીકળી ગયા પછી પાણીથી ધોઇ નાખી અસ્તરી કરવી.

મસાલાના ડાઘ કાઢવા માટે ડાઘ ઉપર સાબુનું ફીણ કરી લગાડવું, ને તડકામાં મુકવું. જેવું કપડું સુકાય કે પાછું ફીણ લગાડવું. ને તડકામાં રહેવા દેવું. એવી રીતે જ્યાં સુધી ડાઘ નીકળે ત્યાં સુધી કરવું. પછી ડાઘવાળો ભાગ પાણીથી ધોઇ નાખી અસ્તરી કરવી.

Home Safety.

ઘરગતુ સાવચેતીના ઉપાય.

પાંઉ કાપતી વખતે છરી, હાથ કે આંગળાં પર લાગી ન જાય તેની સાવચેતી રાખી પાંઉ કાપવું. બને તો પાંઉને સોજા કપડાંના કટકાથી ડાબે હાથે પકડી જમણે હાથે કાપવું, જેથી પાંઉની કાતરી કરતી વખતે છરી આંગળાં પર લાગશે નહિ.

મેચીસ સળગાવતી વખતે આપણા અંગ તરફ નહિ, પણ સામી બાજુ તરફ ઘસવી, જેથી સળગતા ભાગની ઝાલ કપડાંને કે શરીરને લાગશે નહિ.

આજકાલ પ્રાઇમસ સ્ટોવના ઘણા અકસ્માતો વારંવાર સાંભળીએ છીએ. એ સ્ટોવ એવી જાતના છે કે તે સળગાવવાને લગતી પુરતી માહિતી વાપરનારને હોવી જોઇએ, નહિ તો જરાબી ખામી પડતાં દાઝી જઇ મરણ પામવાના ઘણા દાખલાઓ બને છે. માટે એ સ્ટવનો ઉપયોગ ઉમરે પુગેલાં સમજદાર માણસેજ કરવો, નાના બચ્ચાં તથા અણસમજુઓએ તેનાથી તદન દુર રહેવું. એ વાપરવાની કેટલીક વીગતો જાણવી જરૂરની છે.

પહેલું તો એવા સ્ટોવને કે કોઇબી જાતના ચુલાઓને જમીન પર કદી મુકવો નહિ, પણ ઉંચી ટેબલ પર મુકવો. વળી એજ ચુલાઓ અભડાઇની નીચે આવવા જોઇએ નહિ, જેથી અભડાઇ પરથી કાંઇ લેવા જતાં ચુલાનું બળતું શરીરને લાગે નહિ. એવા ચુલાનું **Burner** ઘણું સાફ રાખવું જોઇએ, એનો પંપ જે સાઇડે ઉભાં હોઇએ, તેજ બાજુ રાખવો. બળતાંની ઉપર હાથ ઓળંગીને હાથ લઇ જવો નહિ. સળગાવવાને માટે આ ચુલાનું **Burner** પહેલાં ગરમ કરવું પડે છે, જે માટે સાધારણ ઘાસતેલ ન વાપરતાં મેથીલેટેડ સ્પીરીટનોજ ઉપયોગ કરવો. આ માટેના ચીપ્પારોકા ખાસ કાકડા આવે છે, તેને સ્પીરીટમાં બોળી **Burner** પર મુકી સળગાવવો. ગરમ થયેલાં **Burner** પર બાટલીથી સ્પીરીટ કદી નાખવો નહિ. કારણ તેમ કરવાથી ઘણીવાર ભડકો લઇ સળગી ઉઠે છે. **Burner** પુરતું ગરમ થયા પછી ધીમેથી પંપ મારવો, જેથી હવાના દબાણને લીધે ચુલામાંનું તેલ ઉપર ચઢી **Burner** આગળ આવતાં તેની વરાળ થાય છે. આ પછી

ધીમે ધીમે વધુ પંપ ન મારતાં કાકડાનેજ સ્પીરીટમાં પાછો બોળી Burner પર મુકી સળગાવવો.

બનતાં સુધી રાંધનાર બાઇએ સાડીપર એપ્રન પહેરવું, સાડીના છેડાઓ એ સ્ટોવ આગળ ઝુલતા રાખવા નહિ, કારણ ઝુલતા છેડાઓ જલદીથી બળતું પકડી લે છે, ને તેથી જોત જોતામાં કપડાં સળગી, શરીર બળી જવાના બનાવો વારંવાર બને છે.

સૉસપેન વગેરેના હેન્ડલો, કે તેમાં મુકાતી ચમચ વગેરેના હાથા એવી રીતે નહિ રાખવા, કે જેથી કોઇની આંટી લાગીને માંહેલી ગરમ વસ્તુ ઉઠળાઇ પડે.

કીટલી ચુલાપર મુકતી વખતે તેનો નળો સામી તરફ નહિ, પણ સાઇડે રાખવો. સામે રાખવાથી તેમાંથી ગરમ વરાળ શરીરને લાગી દાઝી જવાય છે.

કાચના ગ્લાસો અને પ્યાલાઓમાં ઘણી ગરમ પ્રવાહી નામતી વેળા તેને લાકડાની ટેબલપર મુકવું. તેને પત્થર કે ઠંડી વસ્તુપર મુકવું નહિ. વળી તે ગ્લાસમાં ચમચી કે ચમચો કંઇબી મુકવાથી તે પ્રવાહીની ગરમી પોતામાં લઇ લેશે, તેથી કદાચ ફાટી જવાના સંભવ ઓછા રહેશે.

કોઇબી જાતનો ટીનફુડ ખરીદતી વેળા જોવું કે તે ઍરટાઇટ છે કે નહિ. તે માટે તેને હાથમાં પકડી ઢાંકણ પરથી નીચેથી દાબી જોવું. જો તે એરટાઇટ હશે તો કંઇબી અવાજ થશે નહિ. જો પતરૂં દાબવાનો ફટફટ અવાજ થાય તો તે સોજો નથી એમ સમજી ખરીદવો નહિ.

સાબુનું ફીણ કે સાબુની કરચો, કે કોઇબી જાતનો ચીકાશ ભોંય પર પડવા દેવો નહિ. તેમજ લીંબુ, મોસંબી, નારંગી વગેરેનાં બીયાં, કે કેરી તેમજ કેળાંની છાલનો નાનો સરખો ભાગ પણ ભોંય પર પડે નહિ, તેની સાવચેતી રાખવી. નહિતો એવી નાની ચીજની બેદરકારી ઘણું ખરાબ પરિણામ ઉપજાવે છે.

અકસ્માત વખતે કામ લાગે, એટલા માટે જરૂરી દવાઓની Mecidine Chest હાજર હોય તો તે તાત્કાલિક મદદ માટે ઉપયોગી થઇ પડે છે.

ઘ ર ની રા ણી

અ થ વા

ાહેજતદાર વાનીઓ બનાવવાનું પુસ્તક.

(રકમ રકમની ઘરગતુ વહેવારૂ સૂચનાઓ સાથ.)

મરઘી, બતક, ગોસની વાનીઓ.

(કરી કુરમા, હૈદ્રાબાદી.)

રતલ ગોસ.	૧ ભરેલો ચમચો નીમક.	એલચી, લવંગ તથા કાળાં
કાંદા.	૧ કડો લસણ.	મરી દરેક ૧૨.
। રતલ કહણુ દહીં.	૧ ટુકડો આદુ.	૬ સુકાં મરચાં.
ચમચા ધાણા.	૧ ટુકડો તજ.	૩ ચમચા ઘી.
ચમચી હળદ.	...	...

કાંદા અને આદુ લસણ છોલવાં. અર્ધાં કાંદા સાથ ધાણા, આદુ, ાણુ મરચાં તથા અર્ધાં નીમકને બારીક પીસવું. તેમાં અર્ધું દહીં તથા ાદ નાખી મીકસ કરવું.

ગોસને સમારી ટુકડા કરી ધોવું. દરેક ટુકડા પર પાસે પાસે કાંટાએ બા મારવા, પછી પીસેલો મસાલો ગોસમાં બરાબર મેળવી કોડીના વાસણમાં વા દેવું. બાકીના અર્ધા કાંદાને બારીક ભૂકા જેવો કાપી બે ચમચા ઘીમાં લ તળવો. તજ, એલચી, મરીને બારીક પીસવાં. બાકીના ઘીને લવંગ થ કકડાવી તેમાં આથેલું ગોસ તથા તળેલો કાંદો નાખી ગોસ જરા ારાવવું. તેમાં ખપ મુજબ પાણી રેડી ધીમી આંચે અથવા અંગારે ખવું. ગોસ ચડવા આવે ને કાંદો, તળેલું ઘી, મરી, તજ અને એલ-નો પીસેલો મસાલો તથા બાકી રહેલું દહીં મેળવવું. પાંચ સાત મિનિટ મી આંચે રાખી ઉતારી પાડવું.

કેબેજ પેનકેક.

૧ કેબેજનાં પાંદડાં.	૧ ચમચો ઘી (ખીમા સારૂ.)	૦। ચમચી છુંદેલું જીરૂં.
૦॥ રતલ ખીમો.	૨ ઇંડાં.	૧ ચમચી ખાંડ.
૧ ઝુડી કોથમીર.	થોડાં લવંગ.	૧ ચમચો મીઠું.
૨ લીલાં મરચાં.	૦॥। ચમચી મરચાંની ભુકી.	૧ મોટો ચમચો સરકો, નહિતો લીંબુનો રસ.
૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૦। ચમચી મરી.	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ.
૫ કડી લસણ.	૦। ચમચી હળદ.	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ.
૨ કાંદા.		

ખીમાને મશીનમાં બારીક પીસવો. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. આદુ લસણ પીસવું. લવંગ સિવાય બાકીના બધા મસાલાને બારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી કકડાવી કાંદાને બદામી રંગનો તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંજી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી દેવો. મસાલો ભુંજાય કે ખીમો તથા ૧ ચમચી મીઠું નાખવું. તતરે ને બે કપ પાણી રેડવું. ખીમાને ચડવા દેવો, ને પાણી સુકાવા આવે કે સરકો ને ખાંડ નાખવી. તદન સુકો થાય કે ઉતારી ઠંડો પાડવો.

કેબેજના બહારના પાંદડાં કાઢી નાખી, બાકીના બધાં પાંદડાં છુટાં પાડવાં. તેને એક તપેલીમાં પાણી તેમજ બાકીનું મીઠું નાખી અધકચરાં બાફવાં. પછી બફાયને પાણી કાઢી નાખવું. ઠંડા પડે ને દાંડા આગળથી પાતળાં કાપવાં. એક પાંદડું લઇ તેની વચ્ચે ખીમો મુકી તેના બેઉ છેડા વાળી પાનકેક માફક રોલ કરી દેવું. તેને બેઉ છેડે લવંગ ખોસી દેવાં. એજ માફક બધાં પેનકેક કરવાં.

ઇંડાંને ભાંગી સફેદી દાળ સાથે ચઢાવવાં. તેમાં પહેલે પેનકેક બોળી, પાંઉને ક્રસ્ટમાં દાબી કકડતાં ઘીમાં તળી કાઢવાં.

કોફ્ટેકા-કુરમા. (હૈદ્રાબાદી.)

કોફ્તા માટે:—

૧ રતલ ગોસનો ખીમો.	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં.	૩ લીલાં મરચાં.
૦॥ ચમચી હળદ.	૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૧ કાંદો.
૧ ચમચી ભરી મીઠું.	૫ કડી લસણ.	થોડું ઘી-કાંદો તળવા માટે.
૦॥ ચમચી મરી.	૧ નાની ઝુડી કોથમીર.	

કુરમા માટે:—

૧ા ચમચી કરી પાઉડર.	૩ ઔંસ બદામ.	૬ લાલ સુકાં મરચાં.
૧ ચમચી હળદ.	૨ રતલ દહીં.	૨ લીલાં મરચાં.
૧ા ચમચી મીઠું.	૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૨ કાંદા.
૩ ચમચા ખસખસ.	૬ કડી લસણ.	૦ા રતલ ઘી.
૩ ચમચા ધાણા.	એક આની ભાર કેસર.	...

કોફ્ટાને માટે—કોથમીર ને મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું. કાંદો છુંદણાનો કાપવો ને થોડાં ઘીમાં તળવો.

ગોસના ખીમામાં હળદ, મરી, મીઠું, ધાણાજીરૂં, કાપેલી કોથમીર, કાપેલાં લીલાં મરચાં, પીસેલું આદુ લસણ તથા તળેલો કાંદો નાખી એક કલાક આથી રાખવું. પછી તેના નાના કવાબો વાળવા.

કુરમા માટે:—કેસરને એક ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવી મુકવી, કાંદા છુંદણાના કાપવા, આદુ લસણ તથા મરચાંને બારીક પીસવું, ધાણાને ભુંજી, તાંદરા કાઢી બારીક પીસવા. ખસખસ તથા બદામ બાફીને પીસવી.

તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે ને કાંદો બદામી તળવો. તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવો, તેમજ ખસખસ બદામ તથા ધાણાનો પીસેલો મસાલો, હળદ, કરીપાઉડર ને મીઠું નાખી બધું સારી પેઠે મેળવવું. દહીંને ચમચાથી ખુબ મીકસ કરી તે પણ તપેલીમાં નાખી મેળવી દેવું, પછી તેની અંદર કવાબ છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે રાખવું. ઢાંકણ પર પાણી આપવું, પણ પાણી અંદર નહિ નાખવું. કવાબ ચડી રહેને કેસરનું પાણી ફરતું રેડી મેળવી દેવું. આશરે ૦ા કલાક ચુલે ધીમી આંચે રાખવું. ઢાંકણ પરનું પાણી બળી જાય તો ફરીથી નાખ્યા કરવું. એવી થોડી રહેને ઉતારવું.

ખીમે-કા કરેલાં. (હૈદ્રાબાદી.)

૧ રતલ લીલાં કુમળાં કારેલાં.	૧ મોટો ચમચો ખસખસ.	૧ા ચમચો મીઠું.
	૧ ચમચો જીરૂં.	૫ વાલ કેસર.
૧ રતલ ગોસનો ખીમો.	૧ ચમચો ધાણા.	૧ તજનો ટુકડો.
૦ા રતલ દહીં.	૦ા ચમચી રાઇના દાણા.	૮-૧૦ મરચાં.
૦ા રતલ ઘી.	૧૦ લવંગ.	૧ ચમચો આમલી.
૩ કાંદા.	૭-૮ એલચી.	૧ લીંબુનો રસ.
૧ નાનો ટુકડો આદુ.	૧૦ મરીના દાણા.	...
૬ કડી લસણ.	૧ ચમચી હળદ.	...

કેસરને બે ત્રણ ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. કારેલાંને છોલી એક બાજુથી ચીરી, તેનો અંદરનો ગર તથા બી કાઢી નાખવાં. થોડું મીઠું લગાડી દાબીને બધો કડવાસ કાઢી નાખવો. આમલીને થોડાં પાણીમાં ભીંજવી તેનું ડોહળું કરવું. તેમાં ૦। ચમચી હળદ મીકસ કરવી. એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તે પર ચાળણીમાં કારેલાં મુકીને બાફવાં. અધકચરાં બફાય કે તેને ઉતારી, કારેલાંપર આમલી હળદવાળું પાણી ફરતું ચોપડવું, ને પાછું ચુલે મુકી બીજી ૧૫-૨૦ મિનિટ બફાવા દઇ કારેલાં ચડે ને ઉતારવાં.

લવંગમાંથી ૫ લવંગ બાજુ રાખી, બાકીના લવંગ, એલચી, બધો મસાલો ને એક કાંદો બારીક પીસવો. તે મસાલાના બે ભાગ કરવા. એક ભાગને ખીમા સાથે મીકસ કરવો. તેમાં બે ચમચી મીઠું નાખવું, બાકીના બે કાંદાને છુંદણાના કાપવા.

એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી કકડાવી, કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પેલો મસાલો ભેળેલો ખીમો નાખી ભુંજવો. ખીમાનો રંગ બદલાય ને મઝાનો લાલ થાય કે એક લીંબુનો રસ રેડી દેવો. ખીમો સુકો થાય ને ઉતારી પાડવો. ખીમાના બે ભાગ કરી, એક ભાગ કારેલાંમાં ભરી દેવો. બીજી એક તપે-લીમાં બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં ૫ લવંગ નાખી વઘારવાં. પછી તપેલી ચુલેથી ઉતારી પાડી તેમાં પેલો બાજુ રાખેલો અર્ધો ખીમો નાખી દેવો, અને તેની ઉપર ખીમા ભરેલાં કારેલાં મુકી દેવાં. દહીંમાં બાકીનો પીસેલો મસાલો તથા કેસરનું પાણી ભેળી મીકસ કરવું ને તે પેલાં કારેલાં પર નાખી દેવું. પછી તપેલીને ચુલે મુકી ઢાંકણુ ઢાંકવું ને ધીમી આંચે બરાબર ચડે ત્યાં સુધી રાખી ઉતારી પાડવું. નીચે દાઝે નહિ તેથી અવાર નવાર સંભાળથી ફેરવવું.

જરદાલુમાં બોટી.

૦॥ રતલ જરદાલુ.	૧ લીંબુનો રસ.	૫ લીલાં મરચાં.
૧ રતલ ગોસ.	૩ ચમચી ખાંડ.	૧ ચમચી મરચાંની ભુકી.
૧ ચમચી કેસર.	૨ કાંદા.	૦॥ ચમચી મરી.
૧॥ ઔંસ બદામ.	૧ ટુકડો આદુ.	૦॥ ચમચી ગરમ મસાલો.
૧॥ ઔંસ દરાખ.	૫ કડી લસણ.	૨ ચમચી મીઠું.
૧ મોટો ચમચો ભરીને ઘી.	૧ નાની ઝુડી કોથમીર.	...

ગોસને સાફ કરી તેની નાની બોટી કાપવી. કાંદાને સેવ જેવા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ઝીણું કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. કેસરને બે ચમચા

ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. જરદાલુને ધોઇ પાણીમાં ભીંજવી મુકવાં. બદામને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું લસણ નાખી તે ભુંજાય કે બોટી તથા મીઠું નાખવું. બોટી તતરે ને પાંચ કપ પાણી રેડી બોટી ચડવા દેવી. બે કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે તેમાં કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા બાકીનો મસાલો નાખી દેવો. બોટી બરાબર ચડે કે તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી, જરા ફેરવીને જરદાલુ તથા બદામ દરાખ નાખવી. થોડીવારે કેસરનું પાણી રેડી બરોબર મેળવવું ને જરા લચ-લચતું રહેને ઉતારવું.

જંગબારી મરઘી.

૧ મરઘી.	૧૨ લીલાં મરચાં.	૧૦-૧૨ કરીલીમનાં પાંદડાં.
૦। રતલ મલાઇ.	બે નાળિયેર.	૧૨ મરીના દાણા.
બે મુઠી બદામ.	૧ ટુકડો આદુ.	૦॥ ચમચી હળદ.
એક મુઠી કીસમીસ દરાખ.	૬ કડી લસણ.	૧ ચમચો મીઠું.
૨ ચમચા ચારોલી.	૦। રતલ ઘી.	૨ લીંબુ.
૧ ઝુડી કોથમીર.	...	...

મરઘીને સમારી આખીજ રાખવી. બદામ તથા ચારોલીને બાફી છોલવી, ને દરાખ સાથે બારીક પીસવી. એ ત્રણે ચીજને મલાઇ સાથ ભેળવી. કોથમીર, મરચાં તથા મરીને પીસવાં. આદુ લસણને જુદુ પીસવું. નાળિયેરનું દૂધ કાઢવું.

મરઘીને ધોઇ તેને પેટ આગળથી ચીરી અંદરથી બધું કાઢી નાખવું તથા નળ્ળી પણ કાઢી નાખવી. પછી તેમાં બદામવાળું મીકસચર ભરી સફા-ઇથી સોય દોરાએ સીવી લેવી. પગને પછ્વાડે વાળી દોરીથી બાંધી દેવા. પાંખને પણ વાળી દેવી. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ મરઘીને લાલ કરી કાઢી લેવી. ઘી વધ્યું હોય તે કાઢી લેવું. બાકીના થોડાં ઘીમાં, પીસેલું આદુ લસણ નાખી વઘાર કરવો. પછી ૪) કપ પાણી રેડવું. એક જોશ આવે કે તેમાં મરઘી તથા ચમચો મીઠું નાખી મરઘી ચડવા દેવી. નાળિયે-રના દૂધમાં પીસેલો મસાલો, હળદ, તથા કરીલીમનાં પાંદડાં ભેળી એક બે જોશ આપવા. પછી મરઘી ચડે કે તેમાં એ મસાલાવાળું દૂધ નાખી દઇ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. મરઘી બરાબર તૈયાર થાય કે લીંબુનો રસ રેડી થોડી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું.

દમ્પલીંગ.

૩ જીભ.	૬ લીલાં મરચાં.	૧ ચમચી ખાંડ.
૨ સફેદ ખુક્કા.	૧ ટુકડો આદુ.	૨ ચમચી મીઠું.
૨ કાળા ખુક્કા.	૬ કડી લસણ.	૧ ચમચો મેંડો.
૨ બાફેલાં ઈંડાં.	૦॥ ચમચી હળદ.	૨ ચમચા સરકો.
૦। રતલ ગ્રીન પીસ.	૦॥ ચમચી મરી.	૨ ચમચા વુસ્ટર સોસ.
૨ કાંદા	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૧ ચમચો ઘી.
૧ ઝુડી કોથમીર.		...

ઉપરના પડ માટેઃ—

૦॥ રતલ મેંડો.	૩–૪ મોટા ચમચા ચોખાનો આટો.	મેંડો-આટા માટે ખપ મુજબ.
૦। રતલ માખણ.		
૦॥ ચમચી બારીક મીઠું.	...	૧ ઝુડી પાર્સલી.

જીભને ધોઇ, ફુબતાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. બફાયને બે કપ જેટલો રસ રહેને ઉતારી, તેની ચામડી કાઢી નાખવી. પછી તેના ટુકડા કરવા. ખુક્કાને સમારી નાના ટુકડા કાપીને ધોવા. કાંદાને વઘારના કાપવા. કોથમીર મરચાં ઝીણાં કાપવાં. બાફેલાં ઈંડાંની સ્લાઇસ કરવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા એક ચમચો મેંડો નાખી તે સહેજ ભુજવો, ને તેમાં કાપેલી કોથમીર મરચાં ને બધો મસાલો નાખવો. પછી તેમાં જીભ, ખુક્કા ને વટાણાના દાણા તથા મીઠું નાખવું. પછી ફેરવીને જીભનો બાફેલો રસ નાખી ચડવા દેવું. ચડી રહેને તેમાં સરકો, ખાંડ ને વુસ્ટર સોસ નાખવો, ને મીકસ કરી ઉતારી પાડવું. એ મેળવણી તદન સુકી રાખવી.

પડ માટેઃ—મેંડાને ચાળી, તેમાં મીઠું તથા બે ઔંસ માખણ ભેળવું. ને પાણી લઇ રોટલી માફક આટો બાંધવો. બાકીના માખણને સહેજ પીગળાવવું. આટાના નાના ગોળા કરી હાથે સહેજ દાબવા. તે પર બાકીનું માખણ જરા જરા ચોપડી ઉપર ચોખાનો આટો ભભરાવવો. બધા ગોળાનો એકેક ઉપર ઢગલો કરી દાબવો. તેનો મોટો રોટલો વણી તેની પર થોડું માખણ ચોપડવું, પછી ઉપર ચોખાનો આટો ભભરાવી તેને ત્રણ ભાગે વાળી દેવું, એમ બે વખત કરી બધું માખણ પુરૂં કરવું. છેલ્લાં તેનો રોટલો ૦। ઇંચિ જાડો વણી કાઢવો.

એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં સફેદ જાડું કપડું ભીજવવું. તેને બહાર કાઢી, જરાક નીચવીને ઉપર ખૂબ મેંડો ભભરાવવો. મેંડાથી કપડું

વોટરપ્રુફ થશે, એટલે કે અંદર પાણી જશે નહિ. કપડામાં પેલો રોટલો મુકી દેવો. અને તેની ઉપર વચમાં જીભ, ખુક્કાવાળી મેળવણી તથા બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ મુકવી. પછી કપડાંને ચારે ખુણેથી પકડી બાંધી લેવું. તપેલીમાં ગોળો ડૂબે એટલું પાણી કકડાવી તેમાં ગોળો કપડાં સાથે મુકવો. એકથી દોઢ કલાક સુધી પાણીમાં બાફવું. પછી બહાર કાઢી વરાળ ઓછી થાય ને કપડું છોડી કાઢવું. એક પ્લેટમાં ગોળો મુકવો. વચમાં ઉપરથી પાર્સલીની ઝુડી પહોળી કરીને ખોસવી. વાઝમાં ફ્લૅર્સ મુકયાં હોય તેવો દેખાવ લાગશે.

દૂધમાં મરઘી.

૧ મરઘી.	૬ કડી લસણ.	૧ શેર દૂધ.
૨ મોટા કાંદા.	૪ ચમચા ઘી.	૭–૮ ચમચા ખાંડ.
૧ ટુકડો આદુ.	૧ાા ચમચો મીઠું.	...

મરઘીને સમારી, ધોઇને કટકા કરવા. કાંદાને વઘારના કાપવા. આદુ લસણ પીસવું.

તપેલીમાં ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી રંગનો તળી, પીસેલું આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંજવું, પછી તેમાં મરઘીના ટુકડા તથા મીઠું નાખવું. તતરે ને લાલ થાય કે ૮ કપ પાણી રેડી મરઘી ચડવા દેવી. અર્ધો કપ એવી રહે ને ઉતારી ઠંડી પાડવી. દૂધને ચુલે મુકી ઉકાળીને જરા ઘટ જેવું થાય કે ઉતારવું, ઠંડુ પડે ને પેલી મરઘીમાં ભેળી દેવું. તે તપેલીને ચુલે મુકી, ધીમી આંચે થવા દેવું. અવાર નવાર તપેલી હલાવ્યા કરવી. દૂધ બળી ઘટ એવી થાય કે ખાંડ નાખવી, ને પાંચેક મિનિટમાં ઉતારવું.

પટેટાનું પાઇ.

૧ રતલ ગોસ.	૩ ચમચા ઘી.	૦। ચમચી ગરમ મસાલો.
૦ાા રતલ કાંદા.	૪ ઇંડાં.	૦ાા ચમચો મીઠું.
૧ ઝુડી કોથમીર.	૪ ઝુડી પાર્સલી.	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ.
૭–૮ લીલાં મરચાં.	૦। ચમચી જીરૂં.	૧ ચમચો ખાંડ.
૧ ટુકડો આદુ.	૦ાા ચમચી હળદ.	૧ લીંબુનો રસ.
૮ કડી લસણ.	૦। ચમચી મરી.	...

ક્રસ્ટ માટે:—

૧ાા રતલ પટેટા.	૦। ચમચી મરી.	૧ાા ચમચો મેંડો સાટા માટે.
૧ ચમચો માખણ.	૧ાા ઔંસ ચીઝ.	
૧ ચમચો મીઠું.	...	૧ ઇંડાની દાળ.

બતક માટેઃ—

૧ાા રતલ પટેટા.	૦ા ચમચી મરી.	૬ લાંબાં લાલ પાતળાં મરચાં.
૧ ચમચો માખણ.	૧ાા ઔંસ ચીઝ.	
૧ ચમચી મીઠું.	...	થોડા એલચીના દાણા.

ગોસને સમારી નાની બોટી કરી ધોવી. કાંદાને વઘારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. જીરૂં છુંદવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી તળી, આદુ લસણ નાખી વઘારવો, પછી બધો મસાલો, મીઠું તથા ગોસ નાખવું. ગોસ તતરે કે ચાર કપ પાણી રેડી, ગોસ ચડવા દેવું. ચડે ને તેમાં વુસ્ટર સૉસ તથા લીંબુનો રસ ને ખાંડ નાખવી, ને ૦ા કપ એવી રહે ને ઉતારવું. ઈંડાંને બાફી દરેકમાંથી ચાર કટકા કરવા. મેળવણી સમાય તેવું ડીશ લઇ, તેમાં પહેલાં રાંધેલી બોટીનું પડ, પછી ઈંડાંનું, એમ વારાફરતી પડ કરી ગોઠવવું. એવાં બે પડ બોટી ને બે પડ ઈંડાંના આવશે. ઇંડાંનું પડ ઉપર રાખવું.

ક્રસ્ટ માટેઃ—પટેટાને છોલીને બાફવા અને તેને મેશ કરવા. તેમાં માખણ, મીઠું, મરી, ચીઝ તથા એક ઈંડાંની દાળ નાખી, હાથે મસળીને ગોળો કરવો. પછી સહેજ મેંડો નાખી તેનો રોટલો કરવો. તેને પાઇ ડીશ પર મુકી તે આકારનો કિનારીથી સરખો કાપી કાઢવો, અને ડીશમાંની મેળવણીના પડ પર ગોઠવી ને મુકવો. પછી તે પાઇ ડીશ ભઠ્ઠીમાં મુકવું. ક્રસ્ટ બદામી રંગનો ભુંજવો.

બતક માટેઃ—પટેટાને છાલ સાથે બાફી તેને છોલીને મેશ કરવા. પછી તેમાં માખણ, મીઠું, ચીઝ ને મરી નાખવું. તેના ઈંડાં જેવા લંબગોળ, ફાટ વગરના સફાઇદાર પાંચ છ ગોળા કરવા. પછી બંને છેડેથી ડોક તથા પુછડી જેવો આકાર હાથે વાળીને કરવો. બતક બેઠેલાં હોય તેમ મરોડદાર ડોકી સાથનો ઘાટ કરવો. આંખની જગાએ અકેકી એલચી બેઉ તરફ ખોસવી. ચાંચને બદલે લાલ મરચાંને ૦ાા ઇંચ જેટલું અણી આગળથી કાપી, બતકના મોઢામાં ખોસવું. પછી ચમચીના દાંડાથી પાંખનો ઘાટ કરવો.

પાઇ ભુંજાયને ઉપર પાર્સલી પાથરી તે ઉપર બતક બેસાડવાં.

પટેટાનું રોસ્ટ ગોસ.

૧ આખો કટકો કુમળાં ફરબે નર બકરાંની ટાંગ.	૦ાા કડો લસણ.	૭ મોટા પટેટા.
૧ કટકો આદુ.	૧ ચમચો મીઠું.	૫–૬ લાલ ગોવેનાં મરચાં.
	૦ાાા રતલ ઘી.	

આદુ લસણ છુંદવું. પટેટાને છાલ સાથેજ બાફવા, બફાયને છાલ કાઢી નાખી તેના બબ્બે કટકા કરવા. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી તે કકડે ને પટેટા બદામી રંગના થાય કે એક ચમચી મીઠું થેાડા પાણીમાં પીગળાવી, પટેટા પર છાંટવું. પટેટા તળાય ને કાઢી લેવા.

ગેાસના આખા ટુકડાને છીછરાં કાઢીને ધેાવું. તેને વચમાંથી બે ભાગે વાળીને દેારીથી બાંધવું, તપેલીમાં વધેલું ઘી પાછું કકડાવી, તેમાં ગેાસનેા આખેા ટુકડેા નાખી, એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી, બીજું પડ લાલ કરવું. પછી ગેાસ કાઢી લેવું.

તેજ ઘીમાં છુંદેલું આદુ લસણ વઘારી બાકીનું મીઠું તથા ૮ કપ પાણી નાખી, બે કકડા પડે ને તેમાં ગેાસ તથા ગેાવેનાં મરચાં નાખવાં. ઢાંકણ પર પાણી આપી ગેાસ ચડવા દેવું. જરૂર પડે તેા ઢાંકણ પરનુ પાણી થેાડું થેાડું અંદર રેડવું. ગેાસ ચડે ને થેાડું પાણી રહે ને અંદર પટેટા મુકવા, જરા વારે ચડે ને થેાડી ગ્રેવી રહેને ઉતારવું.

પેટીસ ખીમાના—ચરબીના ક્રસ્ટના.

૦।। રતલ ખીમેા.	૧ ચમચેા ઘી.	૦।। ચમચી ગરમ મસાલેા.
૧ ઝુડી કેાથમીર.	૨ કાંદા.	
૧૦ લીલાં મરચાં.	૧ ચમચી જીરૂં.	૧ ચમચી મીઠું.
૧ ટુકડેા આદુ.	૦।। ચમચી હળદ.	૨ ચમચા સરકેા.
૭ કડી લસણ.	૦।। ચમચી મરી.	...

ક્રસ્ટ માટે:—

૧ રતલ મેંદેા.	૧।। ચમચેા મીઠું.	થેાડેા સાટેા.
૦।। રતલ જાડી ચરબી.	૦। રતલ ઘી.	...

કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કેાથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ, અર્ધો કાંદેા તથા બધા મસાલાને પાટા પર બારીક પીસી કાઢી લેવેા. પછી પાટા પર ૦।। કપ પાણી નાખી મસાલાનું પાણી કાઢવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચેા ઘી નાખી કાંદાને બદામી રંગનેા તળવેા. તેમાં ખીમેા, પાણી સાથનેા મસાલેા, સરકેા ને મીઠું નાખી જરા ભુંજવું. ધીમી આંચે ઢાંકણ પર પાણી આપી ખીમેા ચડવા દેવેા, સુકાય ને ઉતારવેા.

ક્રસ્ટ માટે:—ચરબીને ધેાઇ જરા પાણી નાખી, પાટા પર બારીક પીસવી. માખણ જેવી સફેદ ને નરમ થાય કે કાઢવી. પછી તેનેા ગેાળેા કરી

છરીથી હાથમાંજ કાપ્યા કરવું. (ચરબી પર છરી ફેરવ્યાથી બધી નસો છરી પર આવશે.) આવી રીતે ચરબી તૈયાર કરવી.

મેંડાને ચાળી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી તેનો કઠણ આટો બાંધવો. બાકીના ઘીને તાવવું. તેના નાના ગોળા આસરે ૨૫-૩૦ કરવા. તે ગોળાની નાની નાની રોટલીઓ વણવી, અને દરેક રોટલી પર થોડી થોડી ચરબી, આખી રોટલી પર આવે તેમ લગાડવી. રોટલીઓ એકેક પર ગોઠવી ઢગલો કરવો. પછી થોડો સાટો નાખી તેની મોટી રોટલી વણવી, અને તે પર તાવેલાં ઘીનો હાથ લગાડવો ને રોટલાને અર્ધો વાળવો, પાછો ઘીનો હાથ લગાડી પાછો વાળવો. તેનો ૦। ઈંચ જાડો રોટલો વણવો, તેની ૪) આંગળ પહોળી પટીઓ કાપવી. તે પેટીમાંથી ત્રણ ભાગ કરી, દરેકની વચમાં થોડો થોડો ખીમો મુકવો, ભીનવેલો આટો લગાડી તેનું મોઢું બરાબર દાબીને બંધ કરી દેવું.

એક થાળીમાં બાકીનું તાવેલું ઘી નાખી તેમાં પેટીસ મૂકી, ઘી લાગે કે પડ ફેરવી દેવું. બેઉ પડે ઘી લાગે કે ભઠ્ઠીમાં ભુંજી કાઢવા.

પોર્કનું વીનદાળુ.

૨॥ રતલ પોર્ક.	૧ ટુકડો આદુ.	૬ લીલાં મરચાં.
૧॥ રતલ પટેટા.	૧ ચમચી જીરૂં.	૦। રતલ ઘી.
૦॥ રતલ ઝીણાં ટાંમોટા.	૧ ચમચી હળદ.	૦॥। ચમચો ખાંડ.
૦॥ રતલ ગ્રીનપીસ.	૧૨ મરીના દાણા.	૦॥ કપ સરકો.
૦॥। રતલ કાંદા.	૨ નાના તજના ટુકડા.	૨ ચમચા મીઠું.
૧૮ લાલ મરચાં.	૭ લવંગ.	...
૧ કડો લસણ.	૭ એલચી.	...

પોર્કના ટુકડા કરી ધોવું. પટેટાને બાફી ટુકડા કરવા. આદુનો રેસો કરવો. મરચાં ચીરવાં. બધા મસાલાને થોડા સરકામાં બારીક પીસવો.

કાંદાને બારીક કાપી ઘીમાં બદામી તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો, ચીરેલાં મરચાં ને આદુનો રેસો નાખી સહેજ ભુંજવું. તેમાં પાર્ક તથા મીઠું નાખી તતરે ને ૭ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપી થોડું થોડું અંદર નાખવું. પોર્ક ચડે ને થોડો રસ રહે કે તેમાં વટેણા તથા પટેટાના ટુકડા નાખી દેવા. એ બધું ચડી રહે કે ઝીણાં ટામોટાં, ખાંડ તથા સરકો નાખી દેવો. થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

૧૧

ફરમાસુ ધાનસાકની દાળ.

૧ રતલ ગોસ.
૦॥ ટીપરી તુવરની દાળ.
૦॥ ટીપરી મસુરની દાળ.
મગ, ચણા, વાલની દાળ દરેક ત્રણ ચમચા.
૧ ઝુડી કોથમીર.
૭ લીલાં મરચાં.
૩ કાંદા.
૨ પટેટા.
૧ ચીપ કોહરૂં.
૧ ચીપ દોઢી.
૧ નાનું વેગણું.

૨ મોટાં ટાંમેટાં.
૨ ઝુડી મેથીની ભાજી.
૧ નાનો સકરકંદ.
૬ મૂળાના પાંદડાં.
૨ ચમચા ઘી.
૧ ટુકડો આદુ.
૭ કડી લસણ.
૬ ફુદણાના પાંદડાં.
૧૦ લાલ મરચાં.
૧ ચમચી જીરૂં.
૧ તજનો ટુકડો.
૧ ટુકડો સુકું કોપરૂં.

૧॥ ચમચી હળદ.
૧ ચમચી દળેલાં મરી.
૩ ચમચી ધાણા જીરૂં.
૧ ચમચી ગરમ મસાલો.
૧ ચમચી સંભારનો મસાલો.
૧ ચમચી છુંદેલી એલચી જાયફળ.
૧ ચમચી છુંદેલી જાવંત્રી.
૨ ચમચી મીઠું.
૧ આની ભાર કેસર.
...

ગોસને ટુકડા કરી ધોવું. બધી જાતની તરકારીને ધોઇ સમારી સાધારણ ટુકડા કરવા, બે કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક કાંદાના ફાડચાં કરી તરકારીના ટુકડા સાથ રહેવા દેવા. લાલ મરચાં, સુકું કોપરૂં, જીરૂં, તજને બારીક પીસવું. સઘળી દાળને ચુંટી ભેળી દઇને ધોવી. કોથમીર તથા લીલાં મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું.

બધી દાળને તપેલીમાં નાખી, તેમાં બધી જાતની તરકારી, લીલાં કાપેલાં મરચાં, કોથમીર, મૂળાના પાંદડાં, ફુદણો તથા હળદ, દળેલાં મરી, મીઠું (એક ચમચી બાજુ રાખીને) નાખી તેમાં ૮ થી ૧૦ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવી. જરાક દાળ ચડે કે ટામેટાં નાખવાં.

એક ચમચા ઘીમાં એક છુંદણાના કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખીને વઘારી ગોસ તથા એક ચમચી બાકી રાખેલું મીઠું નાખવું, લાલ થાય ને ૫) કપ પાણી નાખી ગોસ ચડવા દેવું.

દાળ ચડી જાય કે ઓહ્યાંમાં નાખી ઘુંટી કાઢવી, અને અંદર ચડેલું ગોસ તથા તેનો રસ નાખી પાછી ચુલે મુકવી. દાળને ઘટ થવા દેવી.

એક કઢાઇમાં બાકીનું ઘી નાખી કકડે કે બાકીનો છુંદણાંનો એક કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો, ધાણાજીરૂં, ગરમ મસાલો ને સંભારનો મસાલો નાખી ભુંજવો. પછી તેને દાળમાં નાખી દેવો. થોડીવારે છુંદેલું એલચી જાયફળ, જાવંત્રી તથા કેસર નાખી દઇ, કકડા પડે ને જાડી યા પાતળી જોઇએ તેવી દાળ થાય ને ઉતારવી.

બતકની કરી.

૧ કુમળુ મજાહનું ફરબે બતક.	૧૨ સુકાં લાલ મરચાં.	૧ નાળિયેર.
	૧ આદુનો ટુકડો.	૪–૫ એલચી.
૩ કાંદા.	૮ કડી લસણ.	૬–૭ લવંગ.
૨ ચમચા છોલેલા ચણા.	૧ ચમચી જીરૂં.	૧ તજનો ટુકડો.
૨ ચમચા ધાણા.	૧ ચમચી હળદ.	૧ા ચમચો મીઠું.
૨ ચમચા છોલેલી સીંગ.	૦ા ચમચી રાઇના દાણા.	૪ ચમચા ભરી ઘી.
૨ ચમચા ખસખસ.	૧ ટુકડો સુકું કોપરૂં.	૨ લીંબુ.

બતકને સમારી કટકા કરી ધોવું, તેને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં ૮) કપ પાણી, આદુનો ટુકડો, તેમજ ૦ા ચમચો મીઠું નાખી ચુલે બાફવા મુકવું. ચડી રહે ને એક કપ જેટલો રસ રહે કે ઉતારી પાડવું. કાંદાને વઘારના કાપવા, નાળિયેરને ખમણી ઘટ દુધ કાઢવું. ધાણા, ખસખસ, સીંગ, તથા ચણાને ઠીકડાં પર જુદું જુદું ભુંજી બારીક પીસવું. મરચાં, લસણ. જીરૂં, રાઇના દાણા, તજ, લવંગ, એલચી એ સઘળાંને બારીક પીસવું. સુકાં કોપરાંના કટકાને પણ બારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવીને કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું સુકું કોપરૂં, મરચાંવાળો મસાલો તથા હળદ નાખી સહેજ ભુંજવું. પછી તેમાં બાકીનો પીસેલો મસાલો નાખી, ભુંજાય ને સોડમ નીકળે કે તેમાં બતકની એવી નાખવી. સહેજ ફેરવીને બતકના ટુકડા તેમજ બાકીનું મીઠું નાખવું. થોડે વારે નાળિયેરનું દુધ નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું, ને કરી થવા દેવી. કરી ઘટ થાય કે ધીમી આંચે ૧૫-૨૦ મિનિટ ચુલે રહેવા દેવી. ઘી ઉપર આવે કે લીંબુનો રસ નાખી કરી ઉતારી પાડવી.

બદામની કરી.

૧ મરઘી.	૨ા ચમચી મીઠું.	૧ આદુનો ટુકડો.
૧ નાળિયેર ખમણેલું.	૧ કપ આમલીનું પાણી.	૫ કડી લસણ.
૧ નાળિયેરનું દુધ.	૧ ચમચો ધાણા.	૦ા તોલો કેસર.
૧૦૦ બદામ.	૧ ચમચી ખસખસ.	૧ કાંદો.
૧ ચમચી જીરૂં.	૨૦ ગોવેના મરચાં.	૦ાા રતલ ઘી.

મરઘીને સમારી ટુકડા કરી ધોવી. કાંદો છુંદણાનો કાપવો. આદુ લસણ પીસવું. કેસરને ૨–૩ ચમચા પાણીમાં ભીંજવવી. ઘીમાંથી બે મોટા ચમચા

ઘીને કકડાવી, તેમાં કાપેલો કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખવું. પછી તેમાં મરઘીના ટુકડા નાખી, તે તતરેને તેમાં મીઠું અને સાત કપ જેટલું પાણી રેડી, મરઘી ચડવા દેવી, અને બે કપ એવી રહેને ઉતારવી.

મરઘી ચડે તેટલાં બેઉ નાળિયેરોને ખમણવાં. એક નાળિયેરનું બે કપ દૂધ કાઢવું. આમલીમાં એક કપ પાણી રેડી રહેવા દેવું. કેસરને બે ચમચા પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. એક નાળિયેરનું ખમણ પીસવું તથા બદામ બાફી-છોલીને, મરચાં, ધાણા, ખસખસ, જીરૂં પણ બારીક પીસવું.

બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો તથા નાળિયેરનું ખમણ ભુંજવું, પછી તેમાં એવી સાથની મરઘી નાખવી. બે ત્રણ કકરા આવે કે નાળિયેરનું દુધ નાખવું, જરાવારે આમલીનું ડોહળું કરેલું પાણી નાખી, ધીમી આંચે ઘી ઉપર આવે તેટલો વખત રાખી ઉતારી પાડવું.

બાદશાહી ગોસ (હૈદ્રાબાદી.)

૩ રતલ ગોસ.	૨ ઔંસ બદામ.	૬ લવંગ.
૨ રતલ કાંદા.	૨ ઔંસ પીસ્તાં.	૧ તજનો ટુકડો.
૧ રતલ પટેટા.	૨ ઔંસ દરાખ.	૧ મોટો ચમચો ખસખસ.
૦॥ રતલ વટેણા.	૨ આની ભાર કેસર.	૧ મોટો ચમચો મરચાંની ભૂકી.
૦॥ રતલ મલાઇ.	૨ ટુકડા આદુ.	૧ નાનો ચમચો મીઠું.
૦। રતલ દહીં.	૮ કડી લસણ.	૧ વાટી નાળિયેર.
૦॥ રતલ ઘી.	૬ એલચી.	૧ ઝુડી કોથમીર.

ગોસને સમારી કટકા કરી ધોવું, આદુ લસણ પીસી તે ગોસને લગાડી અરધો કલાક રાખવું. બદામ પીસ્તાંને બાફી, અરધી બદામ આખી બાજુ રાખી, બાકીની બદામ, ને પીસ્તાંની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સમારી ધોવી. કાંદાને બારીક સેવ જેવો કાપવો.

એક કઢાઇમાં થોડું ઘી નાખી, તે કકડે કે અરધો કાંદો નાખી બદામી રંગનો કરવો. તેને કાઢી લઇ તેજ ઘીમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી દેવી, અને થોડે વારે દરાખ નાખી તળાયને કાઢી બાજુ રહેવા દેવું. કેસરને સેકી, છુંદી ૦। કપ પાણીમાં ભીજવવી. પટેટાને બાફી જાડી સ્લાઇસ કાપવી. વટેણા છોલી બાફવા, નાળિયેરને ખમણી, ખસખસ, કોથમીર ને બદામ સાથે બારીક પીસવું.

તપેલીમાં બાકીનું ઘી કકડે કે એલચી, લવંગ, તજનો વઘાર કરી તેમાં બાકી રહેલો કાંદો તળી મસાલો નાખી ભુંજવો. પછી તેમાં ગોસ તથા મીઠું નાખી તતરે કે ૬) કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. થોડો રસ રહે કે પટેટાની સ્લાઇસ, વટેણા તથા દહીં નાખી થવા દેવું. ગોસ બરાબર ચડે કે કેસર તથા મલાઇ નાખવી, તળેલાં બદામ ને પીસ્તાં સાથના કાંદાનો અરધો ભાગ નાખવો ને મીકસ કરવું. બાકીનો અરધો ભાગ એક ડીશમાં ગોસ નાખી તેની ઉપર ભભરાવવો.

ભેજાંના કટલેત્સ ગોસની ગ્રેવીના.

૧ રતલ ગોસ.	૬ કડી લસણ.	૪ ચમચા વુસ્ટર સૉસ.
૪ ભેજાં.	૧॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૩ ચમચા ગુલાબ.
૧ કાંદો.	०॥ ચમચી હળદ.	૨ ચમચા ખાંડ.
૧ ઝુડી કોથમીર	०॥ ચમચી મરી.	૨ ઈંડાં.
૭ મરચાં.	૨॥ ચમચી મીઠું.	૩ ચમચા રવો.
૧ મોટો ટુકડો આદુ.	૨ ચમચી શૅરી.	ઘી ખપ મુજબ.

ભેજાંની જાળી કાઢી, ડૂબે તેટલાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી ભેજાં બાફવાં. ગોસને સમારી ટુકડા કરવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદો છુંદણાનો કાપવો, આદુ લસણ પીસવું.

ભેજાંમાંથી દરેકના ત્રણ ટુકડા કરી તેને હળદ, મરી, લગાડવી. પછી તેને રવો લગાડીને દાબવા ને કટલેત્સ માફક થાપવા. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવવું. ઈંડાંને આખાં ભાંગી મીકસ કરી કટલેત્સને તેમાં બોળી તળી કાઢવા.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગનો કાંદો તળવો. તેમાં ગોસ તથા ૧॥ ચમચી મીઠું નાખવું. ગોસ તતરેને ૭ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. એક કપ ગ્રેવી રહેને ઉતારવું.

થોડાં ઘીમાં કાપેલાં કોથમીર, મરચાં ને મરચાંની ભૂકી નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે ગોસની ગ્રેવી નાખી દેવી. તેમાં એક કકરો પડે કે બધા કટલેત્સ મુકી દેવા. ઢાંકણુ ઢાંકી થવા દેવા. એક કપમાં શૅરી, ખાંડ, સૉસ અને ગુલાબ મીકસ કરવો. એ મેળવણી કટલેત્સ પર ફરતી રેડી દેવી. ગ્રેવી ઘટ થાય ત્યાં સુધી રાખી લચલચતું થાયને ઉતારવું.

મટન ટોસ્ટ.

૧ રતલ ગોસ.	૨ ચમચી મીઠું.	૧ ચમચો ખાંડ.
૦ાા રતલ કાંદા.	૦ાા ચમચી જીરૂ.	૪ ઈંડાં.
૧ ઝુડી કોથમીર.	૦ાા ચમચી મરી.	૦ાા રતલ ઘી.
૭ લીલાં મરચાં.	૦ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૦ાા રતલ પટેટા.
૧ આદુનો ટુકડો.	૦ાા ચમચી ગરમ મસાલો.	૧ ચમચો માખણ.
૫ કડી લસણ.	૧ ચમચો સરકો.	૮–૧૦ પાંઉંની સ્લાઇસ.

ગોસને કાપી ઝીણી ખોટી કરવી, કાંદાને ઝીણા છુંદણાના કાપવા, કોથમીર, મરચાં કાપવાં, આદુ લસણ પીસવું.

કાંદાને ઘીમાં તળી અંદર આદુ લસણ નાખી વઘારવું. પછી તેમાં ગોસ તથા બધો મસાલો, કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા ૧ાા ચમચી મીઠું નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે પાણી રેડી ગોસ ચડવા દેવું. ગોસ ચડે ને ખાંડ તથા સરકો નાખી તતરવા દેવું. ઘી ઉપર આવેને ઉતારવું. ઠંડુ પડે ને ૩ ઈંડાંને મીક્સ કરી, મેળવણીમાં નાખી, ચુલે મુકી અકુરી માફક ઘટ કરવું.

પટેટાને બાફી મૅશ કરવા. પછી અંદર માખણ, બાકી રહેલું મીઠું ને મરી નાખી મેળવવું.

પાંઉંની બધી સ્લાઇસના કાંઠા કાઢી નાખવા. પછી ઘીમાં તેનું એકેક પડ લાલ તળવું. પછી તે તળેલાં પડ પર ગોસની મેળવણીમાંથી થોડું મુકી, તે ઉપર પટેટાનું પડ સફાઇથી પાથરી દેવું. વચમાંથી સહેજ ઉપસેલું રાખવું. એક ઈંડાંને ચઢાવી, પટેટા પર તે જરા લગાડી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી કાઢવું.

મદ્રાસી સ્ટફ્ડ મરઘી.

૨ મરઘી.	૧૦ એલચી.	૨ નાના ચમચા ચારોલી.
૦ાા રતલ ઘી.	૧૫ લવંગ.	૦ા રતલ દહીં.
૩ કાંદા.	૧૫ લાલ મરચાં.	૦ાા રતલ મલાઇ.
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી હળદ.	૯ તમાલ પત્રના પાંદડાં.
૮ કડી લસણ.	૧ નાનો ટુકડો તજ.	૦ાા નાળિયેર.
૨ ચમચા મીઠું.	૨ ઔંસ બદામ.	૪ નાના ચમચા ખાંડ.
૧ ચમચી જીરૂં.	૨ ઔંસ પસ્તાં.	...
૨ ચમચા ખસખસ.	૨ ઔંસ દરાખ.	...

મરઘીને સમારી આખીજ રાખવી. બે કાંદાને વઘારના કાપવા. આદુ લસણ જુદુ પીસવું. નાળિયેરને ખમણી બારીક પીસવું. બાકીના બધા મસાલાને બારીક પીસવો. બદામ, પસ્તાં, ચારોલીને બાફી છલતાં કાઢવાં. દરાખને સમારી ધોવી. એક કાંદો ઝીણો કાપવો. પછી એ બધા મેવા સાથે એ કાંદો તથા ખાંડ ભેળી બારીક પીસવું. તેમાં અર્ધી મલાઇ મીક્સ કરવી.

મરઘીને ધોઇ, નદ્દી આગળનું ચામડું કાપી, આખી નદ્દી કાપી કાઢવી. બેઉ પગની વચમાંનો ભાગ કાપી, તેમાંથી આંતરડાં વગેરે કાઢી નાખવું. પછી તેમાં પેલો પીસેલો મસાલો તથા મેવો ભરી દેવો. નદ્દી આગળનું ચામડું વાળીને સીવી દેવું. પગની વચ્ચેનો ગાળો પણ સીવી દેવો. પછી બેઉ પગની જાંગ તથા સીનાને આરપાર, એક સુઇયો યા લાકડાની સળી પોઇ જોડી દેવું. નીચેના પગને દોરીથી પછવાડેના ભાગ સાથે બાંધી દેવા. બેઉ પાંખોને પીઠ આગળ વાળી દેવી. પછી એક તપેલીમાં એ બેઉ મરઘી અને મીઠું નાખી તેમાં ૮ કપ પાણી રેડી બાફવા મુકવી. પછી ત્રણ કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે ઉતારી પાડવી.

બીજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં વઘારનો કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ વઘારી, ભુંજાય કે પીસેલો મસાલો તથા નાળિયેર નાખવું. સોડમ નીકળે કે પેલી મરઘી તથા તમાલ પત્ર નાખી ફેરવીને ગ્રેવી નાખી દેવી. મરઘી બરાબર ચડે કે દહીં ને બાકીની મલાઇ નાખી મીક્સ કરવી, ને અંગારે અથવા ધીમી આંચે રાખવું. ઘી ઉપર આવે ને ઉતારી પાડવું.

મરઘીનું ઍંગ્લો પાઇ.

૧ મરઘી.	૧ ઝુડી કોથમીર.	૧ ચમચો સરકો.
૦ાા રતલ પટેટા.	૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું.
૦। રતલ ઘી.	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી.	૬ બાફેલાં ઇંડાં.
૨ કાંદા.	૧ ચમચી ગરમ મસાલો.	૨ પાંઉ.
૦। રતલ ગ્રીનપીસ.	૧ ચમચી ખાંડ.	નવટાંક દુધ.
૧ આદુનો ટુકડો.	૧ ચમચો મેંડો.	૪ મોટા ટાંમેટાં.
૭ કડી લસણ.	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ.	૦। રતલ ચીઝ.
૦। રતલ માખણ.	૨ ચમચા લીંબુનો રસ.	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી સાફ કરવી. બાફેલાં ઇંડાની સ્લાઇસ કરવી. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચાં ઝીણા કાપવાં. ચીઝને ખમણવું. પટેટાને બાફી સ્લાઇસ કરી ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. તેમાં થોડું મીઠાંનું પાણી

નાખી તે સુકાયને ઉતારી પાડવું. તેજ ઘીમાં ટાંમેટાંની સ્લાઇસ કરી તળવી. કાંદાને છોલી વઘારના કાપવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળવેા. પછી આદુ નાખી વધારવું. તેમાં મરચાંની ભૂકી તથા મેંડો નાખી સહેજ ભુંજવું. ભુંજાય કે મરઘીના કટકા તથા એક ચમચેા મીઠું નાખવું. બરાબર તતરે ને ૬) કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ઢાંકણુ પર પાણી આપી જરૂર પડે તેા અંદર નાખવું. મરઘીનું પાણી અધું બળવા આવે કે કાપેલી કેાથમીર મરચાં તથા વટાણા નાખી દેવા. મરઘી બરાબર ચડે ને બે કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી. પાંઉની એક સરખી સ્લાઇસ કાપવી અને ચુલાપર લેાઢી યા ઢાંકણું મુકી ઉપર થેાડી સ્લાઇસેા મુકી ઘણું જલદી પડ ફેરવ્યા કરવું. તદન સપાટ અને ફીકા લાલ રંગના બેઉ પડ ભુંજાય ને કાઢવી. દરેક સ્લાઇસના બેઉ પડ ઉપર માખણ લગાડવું. મરઘીની ગ્રેવી ઠંડી પડે ને અર્ધી ગ્રેવીમાં ખાંડ, વુસ્ટર સૅાસ, લીંબુનેા રસ, સરકેા અને ગરમ મસાલેા ભેળવેા. બાકીની ગ્રેવીમાં દુધ ભેળી તેમાં પાંઉની સ્લાઇસેાના બેઉ પડ ભીંજવવાં.

એક ઊંડુ પાઇ ડીશ લઇ, તેને માખણ લગાડી તેના તળીયામાં સમાય તેટલી પાંઉની સ્લાઇસ ગેાઠવી, ઉપર ચીઝનેા ભૂકેા ભભરાવવેા. તે પર મરઘીના કટકાનું પડ કરવું. તે ઉપર પટેટા, ટાંમેાટાં, તથા ઈંડાંની સ્લાઇસ અવાર નવાર ગેાઠવવી. તે પર થેાડેા ચીઝનેા ભૂકેા ભભરાવવેા. પછી તેમાં પેલી ખટાશ ભેળેલી ગ્રેવી ભેળી દેવી. બાકી રહેલી પાંઉની સ્લાઇસેા પાસે પાસે બરાબર ગેાઠવી દેવી અને ઉપર વધેલું ચીઝ ભભરાવવું. તે ઉપર માખણના છુટાં છુટાં ડપકાં મુકી દેવાં, અને ભઠ્ઠીમાં મુકી પાંઉ ઉપરથી મજેહનું કકરૂં ને લાલ થાય ને કાઢવું.

મરઘીનેા ખુરમેા (હૈદ્રાબાદી).

૧ મરઘી	૨ રતલ દહીં	૧૦ લીલાં મરચાં
૩ કાંદા	૧ મુઠી બદામ	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ચમચા ઘી	૧ મુઠી દરાખ	૦ાા ચમચી ગરમ મસાલેા
૧ ચમચેા ખાંડ	૧ ટુકડેા આદુ	૧ ચમચી હળદ
૧ ચમચેા મીઠું	૬ કડી લસણ	૦ાા ચમચેા મરી
૧ આનાભાર કેસર	૧ ઝુડી કેાથમીર	...

દહીંને કપડાંમાં બાંધી બે ત્રણ કલાક ટાંગી રાખી મઠ્ઠો કરવેા. કાંદાને

વઘારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. બદામને બારી સ્લાઇસ કરવી.

એક ચમચા ઘીમાં બદામને તળી સાથે દરાખ તળી કાઢવી. પછી તેજ ઘીમાં એક કાપેલો કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી આદુ લસણ નાખી તે સહેજ ભુંજાય કે મરઘીના કટકા તથા મીઠું નાખવું. તતરેને છ કપ પાણી રેડી મરઘી ચડવા દેવી. મરઘી ચડી રહે ને બધું પાણી સુકાય ત્યાં સુધી ચુલે રહેવા દેવી. કેસરને સેકી દહીંના મઠ્ઠામાં મીકસ કરવી. બીજી તપેલીમાં બાકીના ઘીમાં બાકીના બે કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં કોથમીર મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી ભુંજવો. પછી ખાંડ તથા કેસર સાથના દહીંનો મઠ્ઠો નાખી તરત ઉતારી પાડવું, તે પછી બધાંને ચુલાપરની મરઘીમાં ભેળી દેવું. ધીમી આંચે રાખી ઉતારી પાડવું.

મલાઇ કરી.

૨ ચીકન	૨ ચમચા ખસખસ	૩૦ બદામ.
૨ કાંદા	૧ાા ચમચો મીઠું	ા તોલો કેસર.
૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	૨ ચમચા ઘી	લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ
૧ ચમચી મરી	૧ ટુકડો આદુ	૨ શેર દૂધ
૧ નાનો ચમચો કરી પાઉડર	૬ કડી લસણ	...
	૧ સુકાં કોપરાંનો કટકો	...

ચીકનને સમારી કટકા કરી ધોવા. કેસરને બે ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. ખસખસ, બદામ, કોપરાંને બારીક પીસવું. આદુ લસણ પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં પીસેલું આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુજવું. ભુંજાય ને ચીકનના ટુકડા નાખી દઇ લાલ થવા દેવું. પછી તેમાં પીસેલો મસાલો, કરી પાઉડર, મરચાંની ભૂકી, મરી તથા મીઠું નાખવું. મરઘી તતરે કે દૂધ નાખી દઇ મરઘી દૂધમાંજ ચડવા દેવી. દૂધ ઉભાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી. અને અવારનવાર ચમચ ફેરવવી. મરઘી ચડે ને કેસરનું પાણી નાખી ધીમી આંચે થોડો વખત રાખી ઉતારતી વખતે લીંબુનો રસ ભેળવો.

મસાલાની મરઘી.

૧ મોટી મરઘી.	૧ ચમચો મેડો	૩ લીલાં મરચાં
૦॥ રતલ પટેટા	૦॥ બાટલી તાડી	૬ લવંગ
૦॥ રતલ ગાજર	૪ બાફેલાં ઈંડાં	૬ એલચી
૦॥ રતલ ઝીણાં કાંદા	૧ ટુકડો આદુ	૧ ટુકડો તજ
૨ મોટા કાંદા	૬ કડી લસણ	૧ ચમચી જીરૂં
૨ મોટા ચમચા ઘી	૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી હળદ
૧ ચમચો મીઠું	૧ ઝુડી કોથમીર	૧૦ મરીના દાણા

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. બે કાંદાને વઘારના કાપવા. પટેટા ગાજરના નાના ટુકડા કરવા. ઝીણા કાંદાને છોલી આખાજ રાખવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું. બાકીનો મસાલો બારીક પીસવો. આદુ લસણને જુદું પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી કકડે કે કાંદાને બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી, સહેજ ફેરવીને મેડો નાખવો. તે ભુંજાય કે પીસેલો મસાલો નાખી દેવો. મસાલો ભુંજાવાનો સોડમ નીકળે કે મરઘી તથા મીઠું નાખી દેવું. તેમાં મોટાં ૪ કપ પાણી રેડી, મરઘી ચડવા દેવી. મરઘી અધકચરી ચડે કે તેમાં કોથમીર, મરચાં, ઝીણા કાંદા, તથા ગાજરના ટુકડા નાખી દેવા. થોડે વારે પટેટા નાખવા. મરઘી બરોબર ચડવા આવે કે તાડી નાખી દઈ ચુલાની આંચ ધીમી કરી થવા દેવું. થોડી એવી રહે કે એક ડીશમાં કાઢી આજુબાજુ બાફેલાં ઈંડાંના ફાડચાં મુકવાં.

સીકના કવાબ (હૈદ્રાબાદી)

કવાબ માટે.

૧ રતલ ગોસ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૮–૯ બદામ
૧ મુઠી ચણાની દાળ	૧॥ ચમચી મીઠું	૧ ઝુડી કોથમીર
૧ ટુકડો આદુ	૫ એલચી	૬ લીલાં મરચાં
૭ કડી લસણ	૫ લવંગ	૭ ફુદણાના પાંદડાં
૦। ચમચી જીરૂં	૧ ટુકડો તજનો	૨ ચમચી ઘી
૦। ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ચમચી ખસખસ	...
૦॥ ચમચી હળદ	૧ ચમચી ચારોલી	...

ઉપર ભભરાવવા માટે.

૧ કાંદો	૨ ફુદણાના પાંદડાં	થોડી કોથમીર
૧ મરચું	૨ લીંબુ.	...

આદુ લસણને પીસવું. ગોસને સમારી ધોઇ તેને મશીનમાં પીસવું. પછી તેને પીસેલું આદુ લસણ તથા મીઠું લગાડવું. ચણાની દાળને લોઢી પર ભુંજી, પાટા પર બારીક પીસવી. કોથમીર, મરચાં, ફુદણાને જુદું પીસવું. બાકીના બધા મસાલા સાથે બદામ, ચારોલી પીસવી. પછી એ બધાંને ખીમામાં ભેળી તેને પાટા પર બારીક પીસી કાઢવો. બધું પીસ્યા પછી એક કલાક આથી રાખવો.

કવાબ ભુંજવાની લોખંડની સીક આવે છે, તે પર ઘીનો હાથ લગાડવો. ખીમાના ત્રણ ભાગ કરવા. અને તેના લંબગોળ આકારના ત્રણજ કવાબ બનાવવા પછી તેમાં પેલી સીક આરપાર ખોસી દેવી. પછી હાથે દાબીને જરાકબી ફાટ વગરનો કવાબ થાય કે ખીમા ઉપર દોરી વિંટાળી દેવી. દોરી ગોળને ગોળ બાંધી જવી. પછી એક સગડીમાં અંગાર તપાવી તેની ઉપર કવાબની સીક મુકી કવાબ ભુંજવા. અવાર નવાર સીકને ફેરવ્યા કરવી. થોડે વારે ઉપર ઘી લગાડવું. કવાબ મજાના ભુંજાય કે સીક ઉપરથી ઉતારી લેવા.

કવાબને એક પ્લેટમાં મુકવા. કાંદા, ફુદણા તેમજ કોથમીર મરચાંને ઝીણું કાપી કવાબ પર ભભરાવવું, અને આજુબાજુ લીંબુની સ્લાઇસ ગોઠવી ટેબલપર મોકલવું. કવાબ ગરમ ગરમ વધારે ટેસ્ટ લાગશે.

સીંકમપુર કવાબ (હૈદ્રાબાદી.).

ખીમા માટે:—

૧ રતલ ખીમો	૧॥ ચમચી મીઠું	૪ લવંગ
૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી ચારોલી	૧ નાનો તજનો ટુકડો
૭ કડી લસણ	૭ બદામ	૨ ઇંડાં
૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ધાણા	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
०॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ખસખસ	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૧ ચમચી હળદ	૪ એલચી	...

મેળવણી માટે:—

૨ ઔંસ બદામ	૨ લીલાં મરચાં	०। રતલ મલાઇ
૨ ઔંસ દરાખ	૨ કાંદા	...
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચી ખાંડ	...

ખીમા માટે—આદુ, લસણને પીસવું. ખીમાને પીસેલું આદુ લસણ, મીઠું લગાડી ા કલાક આથી મુકવો. પછી લોઢી પર નાખી તેને ભુજવો. બધો રંગ એક થાયને ઉતારવું. પછી તેમાં લીલાં મરચાં, હળદ, મરચાંની ભૂકી, ખસખસ, ધાણા, ચારોલી, એલચી, લવંગ, તજ નાખી પાટા પર બારીક પીસવો.

મેળવણી માટે—કાંદાને ખીમાના મશીનમાં પીસવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. બદામને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોવી. પછી બદામ દરાખને એક ચમચા ઘીમાં તળી કાઢવી. એ સર્વને મલાઇ સાથે મીક્સ કરી બાજુ રહેવા દેવું.

ખીમો પીસાઇ રહે કે તેના લીંબુ જેટલા મોટા ગોળા કરી, હાથે દાબીને તેનું કુલ્લું કરવું. પછી તે ખાડાની વચમાં મેળવણીમાંથી એકેક ચમચો મેળવણી મુકી સફાઇથી તેનું મોઢું બંધ કરી દેવું, અને તેને દાબીને પૅટીસ માફક ચપટા આકારના કવાબ કરવા. તે કવાબને પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટવા. ઈંડાંને ચઢાવી, તેમાં કવાબો બોળી ઘીમાં તળી કાઢવા.

સોસ ગોસનો દહીંમાં.

૧ રતલ ગોસ	૮ લીલાં મરચાં	૧ શેર દહીં
૧ ટુકડો આદુ	૨ ચમચા ઘી	૩ ઇંડાં.
૫ કડી લસણ	ાા ચમચો નીમક	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ
૧ ચમચી જીરૂં	૧ મોટો કાંદો	...
૪ ગોવેના મરચાં	૨ ઝુડી કોથમીર	...

ગોસને સમારી કટકા કરી ધોવું. કાંદાને વધારનો કાપવો. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. જીરૂં ખોખરૂં કરવું. આદુ લસણ પીસવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા આખાં લાલ મરચાં અને જીરૂં નાખવું. ભુંજાય કે ગોસ તથા મીઠું નાખવું. લાલ થાય કે તેમાં ૪) કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. ગોસ ચડે ને એક કપ એવી રહે કે ઉતારી પાડવું. બીજી તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી કકડે કે તેમાં કાપેલાં કોથમીર મરચાં નાખી દેવાં. ભુંજાય કે તેમાં ગોસ નાખી દેવું. ધીમી આંચે રહેવા દેવું.

એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી તેમાં દાળ ભેળવી. તે બેઉ મીક્સ કરી, તેમાં દહીં તથા વુસ્ટર સૉસ ભેળવો. એ મેલવણી ગોસવાળી તપેલીમાં નાખી દેવી. ધીમી આંચે રાખી કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી પાડવું.

Baked Chops.

૧૨ ચૅાપ્સ (ગરદનના ગેાસના)	૩ મેાટા ચમચા ઘી	૧॥ ચમચી મીઠું
૦॥ રતલ ટાંમેાટાં	૪ લીલાં મરચાં	૨ મેાટા ચમચા વુસ્ટર સૅાસ
૩ કાંદા	૨ ટુકડા આદુ	
	૬ કડી લસણ	૨ મેાટા ચમચા સરકેા

પેસ્ટ્રી માટે:—

૧૨ ઔંસ મેંદેા	૧ ચમચેા બેકીંગ પાઉડર	૨ રતલ બરફ
૧૨ ઔંસ માખણ	૧॥ ચમચી ટેબલ સેાલ્ટ	...
૪ ચમચા ચેાખાનેા આટેા	૧ ઈંડાંની દાળ	...

બજારમાંથી હાડકાં સાથના તૈયાર મંગાવેલા ચૅાપ્સને ધેાવા. આદુ લસણ ને મરચાંનેા મસાલેા પીસવેા. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક તપેલીમાં થેાડું ગરમ પાણી કરી તેમાં ટાંમેાટાંને બેાળી તેની છાલ કાઢી લેવી.

એક કલાઇના વાસણમાં વુસ્ટર સૅાસ, સરકેા, મીઠું, ને પીસેલેા મસાલેા નાખી મીકસ કરવેા, તેમાં ચૅાપ્સ નાખી એક કલાક સુધી આથી રાખવા.

બે ચમચા ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી રંગના તળી તેમાં પેલા ચૅાપ્સ, સૅાસની મેળવણી સાથેજ નાખવા. સાથે ટાંમેાટાં પણ નાખવાં. તપેલીની અંદર જાય એવું ઢાંકણ ચૅાપ્સ પર ઢાંકી તે પર વજન મુકવું. આસરે ૫–૬ મિનિટ પછી વજન ને ઢાંકણ ઉઘાડી તેમાં ૧॥ કપ પાણી નાખવું, એવી સુકાય ને ચૅાપ્સ તૈયાર થાયને ઉતારવા.

પેસ્ટ્રી માટે—ચેાખાના આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવેા. ઈંડાંની દાળમાં બે ચમચા પાણી નાખી મીકસ કરી રહેવા દેવી. મેંદામાં ટેબલ સૅાલ્ટ નાખી તેને પાણીથી નરમ બાંધવેા. પછી તેનેા કાગળ જેવેા પાતળેા રેાટલેા વણવેા. તે ઉપર બધું માખણ લગાડવું. તેની ઉપર બેકીંગ પાઉડર ભેળેલેા ચેાખાનેા આટેા ભભરાવી, તે રેાટલાના મેાટી છરીથી ૧૬ ચેારસ ટુકડા કરવા. માખણનેા ભાગ ઉપર આવે તેમ દરેક ટુકડા એકેકની ઉપર ગેાઠવવા. છેલ્લેા ટુકડેા ઉંધેા મુકવેા. પછી એક વાસણમાં તે રેાટલીના ઢગલાને મુકવેા. બીજા વાસણમાં બરફ મુકી તે પર એ રેાટલીનું વાસણ મુકી, તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી, ઢાંકણ પર પણ બરફ મુકવું, એટલે રેાટલીના ઢગલાની ઉપર તેમજ નીચે બરફ આવશે. આશરે ૨૫ મિનિટ પછી તેને બરફ પરથી કાઢી તેનેા

oII ઈંચ જેટલો જાડો રોટલો વણવો. તેના ૧૨ ભાગ કરવા. દરેક ભાગ પર એકેકો ચૅાપ, હાડકું બહાર રાખીને મુકવો, ને તે પર રોટલો વાળી દેવો. એટલે ચૅાપ પર રોટલીનું પડ આવી જશે. પછી દરેક ચૅાપ પર પેલી પાણીમાં મીક્સ કીધેલી ઈંડાંની દાળવાળી મેળવણી ઉપરના ભાગ પર લગાડવી, એક ખુમચામાં એ ચૅાપ્સ ગોઠવી તેમાં બાકીનું ઘી નાખી તેને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવા, ઉપરનું પડ સહેજ બ્રાઉન રંગનું ને ચળકતું થાય કે ચૅાપ્સ બહાર કાઢવા.

Baked Cucumber.

૧II રતલ કાકડી	૨ મોટા ચમચા ઘી	૪–૫ લીલાં મરચાં
૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું.	૧ ઈંડું
૨ કાંદા	આદુનો નાનો ટુકડો	૧ ચમચો વુસ્ટર સૅાસ

ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી, સાફ કરી ધોઇ, મશીનમાં પીસી કાઢવું. પીસવામાં oII કાંદો સાથે લેવો, બાકીના કાંદા છુંદણાના કાપવા. મરચાં તથા આદુ ઝીણું કાપવું. કાકડી છોલવી. તેને તળિયામાંથી કાપી, છરીથી અંદરનો ગર કોતરી કાઢવો.

કાંદાને બે ચમચા ઘીમાં બદામી રંગનો તળવો. પછી તેમાં કાપેલાં મરચાં તથા આદુ નાખવું. સહેજ લાલ થાય ને તેમાં ખીમો ને મીઠું નાખવું. અરધું કપ પાણી નાખી ખીમો ચડવા દેવો, તતરે ને સૅાસ નાખી મીક્સ કરી, ઉતારીને એક ઈંડું મીક્સ કરવું.

કાકડીમાં તે ખીમો ચમચાથી ભરવો. એક વાસણમાં તે સઘળી કાકડી ગોઠવવી. તેમાં oII કપ જેટલું પાણી નાખવું. દરેક કાકડી પર થોડું થોડું ઘી નાખી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. જરા નરમ થાય ને કાઢવી.

Chicken Merryland.

૨ મરઘી	૨ તજના ટુકડા	oII રતલ સોસેજીસ.
૧ રતલ ટાંમેટાં	૧ વાઇન ગ્લાસ રેડ વાઇન	૭-૮ લાલ મોટાં મરચાં
૪ કાંદા	૨ ઔંસ ક્રીમ	oII ચમચી મરચાંની ભૂકી
૪ ઔંસ માખણ	૧ રતલ વટાણા	oII ચમચો મેંડો
૨II ચમચા મીઠું	૧ રતલ પટેટા	૪ મોટા ચમચા ઘી
૬ કડી લસણ	oII રતલ ગાજર	...
૧ આદુનો ટુકડો	૩ ઈંડાં	...

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી, કાંદાને છુંદણાના કાપવા, આદુ, લસણ ઝીણું કાપવું, ટાંમેટાંની સ્લાઇસ કાપવી, પટેટાને સમારી તેનો વરખ કાપી, બે મોટા ચમચા ઘીમાં તળી કાઢવા, ગાજરના ઝીણા ટુકડા કાપવા. એક તપેલીમાં દોઢ કપ પાણી તથા ૦ાા ચમચી મીઠું નાખી ગાજરને બાફવા મુકવાં, વટાણાને પણ એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકી બાફવા.

એક તપેલીમાં ૩ ઔંસ માખણ નાખી તેમાં કાંદા બદામી તળવા, પછી તેમાં મરઘીના ટુકડા, આદુ, લસણ, બે ચમચા મીઠું, તજ, તથા સુક્કાં મરચાં નાખી લાલ કરવું. પછી તેમાં ૭-૮ કપ પાણી નાખી મરઘી ચડવા દેવી. એક ઔંસ માખણમાં મેંડો મીકસ કરવો. મરઘી ચડે ને એક કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે તેમાં એ મેંડો નાખવો. જરા ફેરવી વાઇન ને ક્રીમ નાખી તરત ઉતારી પાડવું.

સોસેજીસના નાના કટકા કરવા, ઈંડાંની દાળમાં ૦ાા ચમચી મીઠું ને મરચાંની ભૂકી મીકસ કરવી, એક કઢાઇમાં બાકીનું ઘી કકડાવવું, ઈંડાંની મેળવણીમાં સોસેજીસના કટકા બોળી કકડાવેલાં ઘીમાં તળી કાઢવા.

એક ફ્લેટ ડીશમાં વચ્ચે મરઘીના ટુકડા ગ્રેવી સાથે ગોઠવવા, આજુ બાજુ થોડે થોડે અંતરે વટાણાના ઢગલા મુકવા, તેની પાસે ગાજરના ટુકડા, સોસેજીસ ને ટાંમેટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. પટેટાના વરખને છુટો **Serve** કરવો.

Chops in Cases (Fried).

૧૨ ચૉપ્સ (ગરદનના ગોસના)	૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી સોડા બાઇ કાર્બ
	૧ આદુનો ટુકડો	૦ાા ચમચી ટેબલ સોલ્ટ
૩ કાંદા	૫-૬ કડી લસણ	૦ા ચમચી સફેદ દળેલાં મરી
૧ાા મોટો ચમચો માખણ	૧ ચમચી મીઠું	
૧ાા મોટો ચમચો સેલેડ ઑઇલ	૦ાા રતલ ફ્રેન્ચ બીન્સ	૧ બટર પેપર (વીટાળવા માટે)
	૦ાા રતલ પટેટા	
૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૬ મોટાં ટામેટાં-સ્ટફ કરવા માટે	ઘી તળવા માટે ખપ મુજબ
		...
૦ાા રતલ ટાંમેટાં	૧ રતલ વટેણાંની શીંગ	...

કાંદા છુંદણાના કાપવા, મરચાં ઉભાં ચીરવાં. આદુ તથા લસણને

ઝીણું કાપવું. ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી આખીજ રાખી, સુતરે ૪–૫ ફ્રેન્ચબીન્સની ઝુડીઓ બાંધવી. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી, તેમાં એ ઝુડીઓ નાખવી. ચડેને પાણીમાંથી કાઢી લેવી, ને સુતર કાઢી નાખવું. પટેટાને છાલ સાથેજ બારી કાઢવા. ઉતારીને છાલ છોલી મૅશ કરવા. વટાણા બાફવા માટે એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી, તેમાં સોડા બાઇ કાર્બ નાખી, વટાણા નાખવા. વટાણા બફાય કે ઉતારી પાણીમાંથી કાઢી લેવા. ૦॥। રતલ ટાંમેટાં ઝીણાં કાપવાં.

બજારમાંથી તૈયાર કરેલા ચૅાપ્સ મંગાવી તેને ધેાઇ કાઢવા. પછી મલમલના કટકાએ જરા લુછીને કોરડા કરવા. મોટી છરીથી માંસ પર થેાડાં છુંદણાં પાડવાં.

એક તપેલીમાં થેાડેા છુંદણાંનેા કાચેા કાંદેા નીચે પાંથરી તેની ઉપર ચૅાપ્સ છુટા મુકવા. બાકીનેા છુંદણાંનેા કાંદેા તેની ઉપર ભભરાવવેા. ચીરેલાં મરચાંને તે પર છુટાં છુટાં નાખવાં. પછી કાપેલું આદુ લસણ, સેલેડ ઑઇલ, વુસ્ટર સૉસ, મીઠું ને એક ચમચેા માખણ નાખવું. તે પર એક નાની તપેલીનું અંદર ઉતરી જાય તેવું ઢાંકણ ઢાંકી તે પર કંઇ પણ વજન મુકી તપેલી ચુલે મુકવી. અને તપેલી પર બીજું ઢાંકણ ઢાંકવું. તેની ઉપર પાણી આપવું. પછી થેાડેક વારે નીચેનું ઢાંકણ તથા વજન કાઢી તેમાં કાપેલાં ટાંમેટાં નાખવાં. ચૅાપ્સ ચડે ત્યાં સુધી ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર નાખ્યા કરવું. ચૅાપ્સ ચડે ને થેાડી ગ્રેવી રહે કે ઉતારવું.

ચૅાપ્સ ચડે તેટલાં ૬ ટાંમેટાં ઉપરથી સફાઇથી કાપી તેના ગાળામાંથી છરી વડે અંદરનેા ગર સંભાળથી કાઢી નાખવેા. બાફેલા વટાણામાં ૦। ચમચી મીઠું ને મરી ભેળી તે વટાણા કેાતરેલાં ટાંમેટાંમાં ભરવા.

ચૅાપ્સની સાઇઝ પ્રમાણે બટર પેપરના ટુકડા કરવા. ચૅાપનું હાડકું બહાર રહે તેવી રીતે બટર પેપર પર દરેક ચૅાપ મુકી કાગળના છેાડા વાળી દેવા. એક ફ્રાઇંગ પૅનમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ ચૅાપ્સ તળી કાઢવા.

મૅશ કીધેલા પટેટામાં બાકીનું ૦॥ ચમચેા માખણ ને ૦॥। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ નાખી મીકસ કરવું. એક મેાટી ફ્લૅટ ડીશમાં મૅશ્ડ પટેટેા મુકવેા, ને આસપાસ ફરતા ઉભા ચૅાપ્સ મુકવા. તેની આસપાસ ફ્રેન્ચબીન્સ ગેાળ ફરતી છુટી છુટી ગેાઠવવી, ને વચ્ચે વચ્ચે છુટાં છુટાં સ્ટફ્ડ ટાંમેટાં ગેાઠવવાં.

Italian Chops.

૮ કે ૯ ચૉપ્સ	૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૦। રતલ પટેટા
૩ કાંદા		૦।। રતલ વટાણા
૧ ઔંસ માખણ	૪ ઔંસ બેકન	૧ શીશી ટમાટો સૉસ
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧ મોટો ચમચો મેંદો	૦।। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૫ લીલાં મરચાં	૨ ઈંડાંની દાળ	૦। રતલ ઘી
૧ ચમચો મીઠું	૧ પાંઉંનો ક્રસ્ટ	...

મરચાંને ચીરવાં. આદુની સ્લાઇસ કાપવી. કાંદાને બારીક કાપવા.

ગરદનના ગોસમાંથી એકેક હાડકાં સાથનું માંસ છુટું પાડી ચૉપ્સ કરવા. તે દરેક ચૉપને ધોઇ તેમાં વુસ્ટર સૉસ ને મીઠું નાખી એક કલાક સુધી આથવા. પછી એક તપેલીમાં તે ચૉપ્સ ગોઠવી તે પર ચીરેલાં મરચાં, આદુની સ્લાઇસ, માખણ અને ઝીણા કાપેલા કાંદા નાખી ચુલે મુકવું. તપેલીની અંદર બેસતું ઢાંકણ આવે એવું ઢાંકણ ઢાંકવું પછી તે પર વજન મુકવું. વીસેક મિનિટ પછી ઢાંકણ ઉઘાડી ચૉપ્સનું પડ ફેરવવું. તેની અંદર બેકન કાપી તે નાખવું. પછી એક કપ પાણી નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું. ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર નાખવું. ચૉપ્સ ચડે ને અર્ધા કપ જેટલી ગ્રેવી રહે કે ઉતારી પાડવા. તપેલીમાંથી ચૉપ્સ એક જુદા વાસણમાં બહાર કાઢી લેવા. ઠંડા પડેને બે ઈંડાંની દાળ અંદર નાખી, દાળમાં ચૉપ્સ બોળવા. પાંઉંના ક્રસ્ટમાં તે ચૉપ્સ લપેટી દેવા. એક ફ્રાઈંગ પેનમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધા ચૉપ્સ તળી કાઢવા.

ચૉપ્સની ગ્રેવી જે તપેલીમાં રાખી છે, તેમાં મેંદો, ને અર્ધી ચમચી માખણ રાખીને બાકીનું માખણ મીકસ કરવું.

તપેલી ચુલે મુકી ગ્રેવી ઘટ થાય ને ચમચાએ ફેરવી તપેલી ચુલા પરથી ઉતારવી.

પટેટાને બાફી, છોલી મૅશ કરવા. તેમાં અર્ધી ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ ને અર્ધી ચમચી માખણ મીકસ કરવું. વટાણા છોલવા. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં વટાણા ને અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી ચુલે મુકવા. બફાય ને પાણીમાંથી કાઢી લેવા.

એક ફ્લેટ ડીશમાં મૅસ્ડ પટેટાની લંબગોળ રીંગ કરીને મુકવી. તેના ખાંચામાં વટાણા મુકી, અંદર ગ્રેવી રેડવી. પટેટાની આસપાસ ગોળ ફરતા ચૉપ્સ ગોઠવી જવા. ચૉપ્સની આસપાસ ગોળ ફરતો ટાંમોટો સૉસ રેડી જવો.

Omelette d'emince.

૬ ઈંડાં	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧॥ ચમચી મીઠું
૨ મોટા ચમચા ઘી (ઑમલેટ માટે)	૪–૫ કડી લસણ	૧ મોટો ચમચો ઘી, (ખીમા માટે.)
૦॥ ચમચી મરી દળેલાં	૦। ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૧ રતલ ગોસ	૫ લીલાં મરચાં	...
	૧ મોટો કાંદો	

આદુ લસણ, કોથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ગોસને હાડકાંથી છુટું પાડી, ધોઇ મશીનમાં પીસી કાઢવું. તેમાં ઝીણું કાપેલું આદુ, લસણ કોથમીર ને મરચાં તથા એક ચમચી મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. કાંદાને પણ બારીક કાપી, ઘીમાં બદામી રંગનો તળવો. પછી તેમાં મીક્સ કીધેલો ખીમો નાખી, લાલ થાય ત્યાં સુધી તતરવા દેવું. તતરેને પાણી નાખી ચડે ત્યાં સુધી ચુલા પર રહેવા દેવું. પછી અંદર વુસ્તર સૉસ નાખી ઉતારી પાડવું.

૬ ઈંડાંની સફેદી દાળથી છુટી કરવી. તેમાંથી ત્રણ ઈંડાંની સફેદી છુટી ચઢાવવી. તેમાં ૦। ચમચી મીઠું અને ૦। ચમચી મરી નાખવું. પછી તેમાં ત્રણ ઈંડાંની દાળ ભેળી મીક્સ કરવું. બીજાં ત્રણ ઈંડાંની એવીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. ખીમાના પણ બે સરખા ભાગ કરવા.

એક ફ્રાઈંગ પૅનમાં ઘી કકડાવી તેમાં ત્રણ ઈંડાંની મેળવણી ગોળ ફરતી નાખવી. એક પડ બદામી રંગનું થાય કે ફેરવવું, ને તેની વચ્ચે ખીમાનો એક ભાગ મુકવો. પછી ઈંડાંનું પડ વીંટાળી દેવું. એવી રીતે બે ઑમલેટ કરવા.

Pork and Beans in Tomato Sauce.

૨ રતલ પોર્ક	૬ કાંદા	૧ મોટો ચમચો ગોળ
૧ રતલ ડબલ બીન્સ	૧ નાનુ ટીન Tomato Puree	૧ ચમચો મીઠું
૪ ઔંસ માખણ		૧॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી

ડબલ બીન્સની અંદર ત્રણ કપ પાણી નાખી બાફવા. બફાય કે ઉપરની ચામડી કાઢી લેવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. પોર્કને સમારી ધોઇ ઝીણા ટુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી તેને ચુલે મુકી, પીગળે કે કાંદો નાખવો, સહેજ બદામી થાય કે તેમાં પોર્કના ટુકડા, મીઠું, Tomato Puree, મરચાંની ભૂકી અને ડબલ બીન્સ નાખવા. એ બધાંને ચમચે ફેરવી બે કપ

પાણી નાખવું. ગોળને કાપી ઉપરથી નાખી, ઢાંકણ ઢાંકી પોર્કને અર્ધકચડું ચડવા દેવું. પછી તપેલીને ભટ્ટીમાં મુકી પોર્ક ચડે ત્યાંસુધી અંદરજ રાખવી, ચડયા પછી ભટ્ટીની બહાર કાઢવી.

Pressed Fowl (Baked).

૧ મરઘી	૪ ઔંસ ક્રીમ	૧॥ ચમચી ભરી મીઠું
૨ કાંદા	૦॥ કપ દૂધ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મેડો	૨ બાફેલાં ઇંડાં
૬ લીલાં મરચાં	૧ ઔંસ માખણ	...

પેસ્ટ માટેઃ—

૦॥ રતલ મેડો	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૨ ચમચા માખણ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી.

મરઘીને સમારી તેના ટુકડા કરી ધોવી. બે કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા, આદુની સ્લાઇસ કાપવી, ત્રણ મરચાં આખાં રાખવાં ને ત્રણ ઝીણાં કાપવાં. એક તપેલીમાં મરઘીના ટુકડા, કાપેલા કાંદા, આદુની સ્લાઇસ, આખાં મરચાં ને એક ચમચી મીઠું તેમજ ૭ કપ પાણી નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. મરઘી ચડે ને એક કપ સુપ રહે કે ઉતારવી. પછી અંદરથી ટુકડા કાઢી તેનો રેસો કરી તેને ખીમાના મશીનમાં પીસી કાઢવું, મરઘીના સુપને ગાળી કાઢવો.

વાઇટ સૉસ માટે તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને એક ચમચો મેડો નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. માખણ પીગળે કે ચમચાએ મેડો ફેરવી મરઘીનો સુપ નાખી પાછું ચમચાએ ફેરવવું. મેળવણી ઘટ થાય કે થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઇ પાછું ચમચાએ ફેરવવું, ને ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી સૉસ ઠંડો પડે ને તેમાં ક્રીમ, મરચાંની ભૂકી, કાપેલાં મરચાં ને અરધી ચમચી મીઠું તથા મરઘીનો ખીમો મીક્સ કરવો.

પેસ્ટ માટે મારબલની ટેબલપર મેડો નાખવો. પછી તેમાં એક ચમચો માખણ, મીઠું, મરચાંની ભુકી હાથે મીક્સ કરી પાણીથી નરમ આટો બાંધવો. તેના બે ભાગ કરવા, ને તેને જુદા જુદા વણવા.

મરઘીના મોલ્ડના બે અરધા ભાગ આવે છે, તે દરેકમાં અકેકો પેસ્ટનો રોટલો અંદર મુકી, હાથે દાબી, કીનારીથી બહાર પડતો સઘળો પેસ્ટ છરીથી કાપી કાઢવો. વધેલો પેસ્ટ પાછો વણી તે પર મોલ્ડનું ઢાંકણું દાબી ઢાંકણનો આકાર કાપવો, ને ઢાંકણમાં તે પેસ્ટ મુકવો. મોલ્ડના બંને અરધા ભાગને

સાથે કરી ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓથી બંને ભાગને જોડી દેવા. તેના નીચલા ભાગમાં મરઘીની મેળવણીમાંથી અરધો ભાગ નાખવો. બાફેલાં ઈંડાંને છોલી આખાંજ રાખી તે ઈંડાં અંદર મુકી, બાકીની મરઘીની મેળવણી મોલ્ડમાં ભરવી. (મોલ્ડને થોડુંજ અધુરૂં ભરવું) ને પેસ્ટ વળગાવેલું ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. એ આખાં મરઘીનાં મોલ્ડને એક ખુમચામાં મુકી ભઠ્ઠીમાં મુકી આશરે અરધો કલાક અંદર રાખી બહાર કાઢવું. ઠંડુ પડે કે ઢાંકણું ઉઘાડી મોલ્ડના બંને ભાગો છુટા પાડવા, એટલે પેસ્ટવાળો મરઘીનો આકાર બહાર નીકળશે. તેને એક પ્લેટમાં મુકવી.

ઢાંકણ અને મોલ્ડના બંને જુદા ભાગો પર પેસ્ટ મુકયા અગાઉ એક ચમચો માખણ લગાડવું.

Pressed Fowl (Iced).

૧ મરઘી	૦॥ ઔંસ જીલેટીન	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ કાંદા	૧॥ કપ દૂધ	૨ ઈંડાં
૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મેંડો	૩ રતલ બરફ
૬ લીલાં મરચાં	૧ ઔંસ માખણ	૨ આખાં કાળાં મરી
૨ ઔંસ ક્રીમ	૧ ચમચી ભરી મીઠું	૧ લાલ મરચું

મરઘીને સમારી ટુકડા કરી ધોવી. બે કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. આદુની સ્લાઇસ કરવી. ઈંડાં બાફવાં. એક તપેલીમાં મરઘીના ટુકડા, કાપેલા કાંદા, આદુની સ્લાઇસ, આખાં મરચાં ને મીઠું તેમજ ૭ કપ પાણી નાખી, તપેલી ચુલે મુકવી. મરઘી ચડે ને એક કપ એવી રહે કે ઉતારવી. પછી અંદરથી ટુકડા કાઢી તેનો રેસો કરવો. એક કપ સુપ ગાળી કાઢવો. એક તપેલીમાં તે સુપ રેડી તેમાં જીલેટીન નાખી, તપેલી ચુલે મુકવી. જીલેટીન પીગળે કે ચુલા પરથી ઉતારી, ઠંડુ થાય ને તેમાં ક્રીમ ને મરચાંની ભુકી ભેળવી. પછી તેમાં મરઘીનો રેસો નાખી ચમચાથી મીક્સ કરીને એ મેળવણી બરફ પર બંધાવા મુકવી.

મરઘીનું મોલ્ડ કે જેના બે છુટા અરધા ભાગ આવે છે, તેને ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓથી જોડી દેવા. મરઘીની સહેજ બંધાએલી મેળવણીમાંથી અર્ધો ભાગ તે મોલ્ડમાં નીચેથી નાખવો. બાફેલાં ઈંડાં છોલી આખાંજ રાખી તે મેળવણી પર બંને છુટાં મુકવાં, ને બાકીની મરઘીની મેળવણી મોલ્ડની ઉપર સુધી ભરી તેનું નીચેથી ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. એ આખાં મોલ્ડને પાછું બરફ પર મુકી બંધાવા દેવું.

વાઇટ સૉસ માટે એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ ને એક ચમચો મેંડો નાખી તપેલી ચુલે મુકવી. માખણ પીગળે કે ચમચાએ મેંડો ફેરવી થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. મેળવણી દૂધપાક જેવી થાય કે તપેલી ચુલા પરથી ઉતારવી.

મોલ્ડમાં મેળવણી બંધાય કે તેનું ઢાંકણ ઉઘાડી એક પ્લેટમાં મરઘીનું મોલ્ડ મુકવું. ઉપરની તેમજ સાઇડની પટીઓ ઉઘાડી મોલ્ડના બંને અર્ધા ભાગો છુટા કરી દેવા, એટલે આખી બેઠેલી મરઘી બહાર નીકળશે. પછી તે પર પેલો તૈયાર કરેલો વાઇટ સૉસ રેડી દેવો. મરઘીની ચાંચ તરીકે લાલ મરચાંને અણી આગળથી કાપી તે અણી ચાંચ આગળ ગોઠવવી, ને આંખ તરીકે કાળાં મરીના બે દાણા મુકવા. એવી રીતે સફેદ મરઘી તૈયાર થશે.

Rolls & Roast Lamb.

૨ રતલ ગોસનો ટુકડો (ખભાં આગળનો)	૧ પાંઉં	૧ ચમચો મીઠું
	૧ ચમચી મરી	૩ મોટા ચમચા ઘી
૧ ઈંડું	૧ મોટો ટુકડો આદુ	...
૧ ચમચો મેંડો	૭–૮ કડી લસણ	...

પટેટાના રોલ્સ માટે—

૧॥ રતલ પટેટા	૨ ઈંડાં	૧ ચમચી માખણ
૦॥ ચમચી મીઠું	૪ ચમચા ઘી	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ રતલ ફ્રેન્ચ બીન્સ	૦॥ ચમચી મરી

પાંઉંની સ્લાઇસ કરી તેને ભઠ્ઠીમાં ભુંજી બહાર કાઢવી. તેને વેલણે વણી ભુકો કરવો, ને ચાલણાથી ચાળી કાઢવો. ઈંડાંમાં મેંડો ભેળવો. આદુ લસણનો મસાલો પીસવો.

ગોસને ધોઇ ટુકડો આખોજ રહેવા દેવો. અંદરથી જો ગાંઠ હોય તો કાઢી નાખવી. પછી તેને મીઠું, મરી ને આદુ લસણનો મસાલો, તેમજ ઈંડાંમાં મીકસ કીધેલો મેંડો બધી બાજુએ ફરતો લગાડી આશરે અર્ધો કલાક આથી રાખવું. એક મુઠી ભરી પાંઉંનો ભુકો લઇ તે પણ ગોસની સઘળી બાજુએ લગાડવો, ને દોરીએ તે ટુકડાને બાંધવો.

એક ખુમચામાં તે ગોસને મુકી તે પર ઘી નાખી ભઠ્ઠીમાં તેને મુકી ગોસ ભુંજવા મુકવું. એક બાજુ લાલ થાય ને બીજી બાજુ ફેરવવી. ગોસ નરમ થાય કે બહાર કાઢવું, ને ઠંડુ થાય ને તેની સ્લાઇસ કરવી. ગોસ

ભુંજવા મુકેલા ખુમચામાંથી ત્રણ ચમચા ઘી રહેવા દઇ બાકીનું કાઢી લેવું. તે ખુમચાને ચુલે મુકી તેમાં એક કપ પાણી નાખી ચમચાએ ફેરવી કકડા પડે કે ઉતારવું. ગોસની સ્લાઇસ એક ડીશમાં ગોઠવી તે પર એ ગ્રેવી રેડી દેવી.

પટેટાને બાફીને છોલવા, પછી તેને મેશ કરવા. તેમાં મીઠું મરચાંની ભુકી, ને ઇંડાં મીક્સ કરવાં. તે પટેટાના ગોળ યા લંબગોળ સાધારણ શેપના રોલ્સ કરવા.

ફ્રાઇંગ પૅનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. બાકી રહેલાં પાંઉના ભુકામાં એ રોલ્સો બોળી ઘીમાં તળી કાઢવા.

ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી આડકત્રી ઝીણી કાપવી. પછી એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકી તેમાં ફ્રેન્ચબીન્સ નાખી બાફી કાઢવી. પાણીમાંથી કાઢી તેમાં માખણ, મીઠું ને મરી મીક્સ કરી, બીજી એક ડીશમાં તે ફ્રેન્ચ બીન્સનો ઢગલો કરવો. તેની આસપાસ પટેટાના રોલ્સ મુકી ગોસ સાથે **Serve** કરવું.

Steamed Chicken with Mushrooms.

૨ મરઘી	૧ નાનુ ટીન **Mush-room**	૪ લીલાં મરચાં
૨ ઔંસ બેકન		૧ ચમચો મીઠું
૨ મોટા ચમચા **Tomato Puree**	૨ મોટા ચમચા ઘી	૨ ચમચા મેંડો
	૧ મોટો ચમચો **Red Currant Jelly**	૦॥ રતલ મેંડો જુદો
...		...

મરઘીને સમારી તેના ટુકડા કરી ધોવા. બેકનની કિનારી કાપવી. મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘી કકડે કે તેમાં મરઘીના ટુકડા નાખી, ઉપર ૦॥ ચમચો મીઠું ભભરાવવું. મરઘી લાલ થવા દેવી. બધા ટુકડા બરાબર લાલ થાય કે તપેલીમાંથી બહાર કાઢી લેવા. પછી તેજ તપેલીમાં ઘી વધેલું હોય તેને પાછું ચુલે મુકી તેમાં બે ચમચા મેંડો નાખી ભુંજવો. અંદર એક કપ પાણી નાખી ઘટ થવા દેવું. ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી તેમાં મરઘીના તળેલા કટકા મુકવા. તેની ઉપર બાકીનું અરધો ચમચો મીઠું, મરચાં, **Tomato Puree** ને જેલી નાખવી, પછી બેકનની સ્લાઇસો ને મશરૂમ નાખી અલગે હાથે ચમચો ફેરવી મીક્સ કરવું.

મેંડાની અંદર પાણી નાખી તેનો નરમ આટો બાંધવો. તેમાંથી અરધો

આટો તપેલીની કિનારીએ મુકી દઇ ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. બાકીનો આટો, તપેલીની કિનારી ને ઢાંકણુ બંને સાથે મળે તેવી રીતે બહારથી બાંધી જવો.

ભઠ્ઠીની અંદર તે તપેલી આશરે ૧ કલાક સુધી રાખવી. પછી બહાર કાઢી કિનારી પરનો બધો મેંડો કાઢી લેવો.

Tomato Mince Pie.

૧ રતલ ગોસ	૨ કાંદા	૧ મોટો ચમચો ઘી
૦ાા રતલ પટેટા	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૩ ચમચા વુસ્ટર સૉસ
૧ રતલ ટામોટાં	૪ મોટાં લીલાં મરચાં	૦ા ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૨ ઔંસ માખણ	૧ાા ચમચી મીઠું	...
૨ મોટા ચમચા ભરી ઘી	પાંઉનો ભૂકો	...

ગોસને કાપી હાડકાં કાઢી નાખવાં. તેના ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરવા. ટામેટાંની સાધારણ સ્લાઇસ કરવી. પટેટાને બાફીને સ્લાઇસ કરવી. આદુ ને મરચાં ઝીણાં કાપવાં. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો.

કાપેલા કાંદાને ઘીમાં લાલ કરી તેમાં ગોસ, આદુ, બે મરચાં ને એક ચમચી મીઠું નાખી ગોસને લાલ થવા દેવું. ગોસ તતરે ને ચાર કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. પછી તેને મશીનમાં પીસી કાઢવું.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે ટામેટાંની સ્લાઇસોનો અર્ધો ભાગ ગોઠવવો. પછી તેની ઉપર થોડું ટેબલ સૉલ્ટ ભભરાવવું. તેની ઉપર ખીમાનું પડ કરવું. તે પર પટેટાની સ્લાઇસોનું પડ કરી બાકીનું મીઠું અને બાકીના બે મરચાંનું પડ કરવું. છેલ્લે બાકી વધેલી ટામેટાંની સ્લાઇસનું પડ કરવું. તેની ઉપર સૉસ નાખી પાંઉનો ભૂકો નાખવો. પછી ઉપર થોડે થોડે છેટે માખણ નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. પાંઉનો ભૂકો બ્રાઉન રંગનો થાય ને કાઢવું.

માછલીની વાનીઓ.

(ઘણી ખરી માછલીની દેશી વાનીઓમાં ઘી લીધું છે, પણ જો કોઇને તેલ પસંદ હોય તો તે ઘીને બદલે તલનું સોજુ તેલ લઇ શકે.)

કોલમીનો પાટીઓ. (દોઢીની છાલમાં.)

૩ દજન કોલમી	૮ સુકાં મરચાં	૨ ચમચી મીઠું
૧ નાના દોઢીની છાલ	૨ લીલાં મરચાં	૭ કડી લસણ
૫ મોટા કાંદા	૧ મુઠી આમલી	૦ાા ચમચી જીરૂં

૦॥ ચમચી હળદ	૧ ઝુડી કોથમીર	૬ ચમચા ઘી
૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ગાંગડો ગોળ	...
૦॥ ચમચી મરી	૩ ચમચા મીઠું તેલ	...

કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. લાલ મરચાં, લસણ ને જીરાંને બારીક પીસવું. આમલીને અર્ધાં કપ પાણીમાં ભીંજવી ડોહરૂં કાઢી, તેમાં ગોળને પીગળાવવો. કોલમીને સમારીને ધોવી પછી તેમાં બે કપ પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. દોઢીની ઉપરની લીલી છાલ પાતળી કાઢી નાખી, પછી તેની જાડી છાલ છોલવી, ને તેની બારીક સલી કરવી. એક તપેલીમાં સલી ડૂબે તેટલું પાણી, ૦॥ ચમચી મીઠું ને છાલની સલી નાખવી. પછી તેને ચુલે મુકી નરમ બાફવી.

એક તપેલીમાં તેલ તથા ઘી કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં બધો મસાલો તેમજ કોથમીર, મરચાં, મીઠું નાખી ભુંજવું. ભુંજાય કે બાફેલી કોલમી, તથા દોઢીની છાલ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બરોબર ભુંજાય કે ૦॥। કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ચડી રહે કે આમલી ગોળનું ડોહરૂં નાખવું. તતરે ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવું.

ખારી માછલીનો રસ.

૨ છમણા, યા કોઇ પણ જાતની માછલી	૧ ચમચી જીરૂં	૩ કાંદા.
	૬ કડી લસણ	૨ ચમચા ઘી
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચો મેંડો	૦॥ ચમચી હળદ
૮ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું	૨ લીંબુ

માછલીને સમારી કટકા કરી ધોવી, ને એક ચમચી મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર તથા લસણ બારીક કાપવું. જીરૂં ખોખરૂં કરવું. મરચાંને વચમાંથી ચીરવાં.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી રંગનો તળવો. કાંદો તળાય ને મેંડો ભુંજવો. પછી કોથમીર, મરચાં, લસણ, જીરૂં, બાકી રહેલું મીઠું તથા હળદ નાખી, ૪ કપ પાણી રેડવું. ઢાંકણ ઢાંકી રાખવું. થોડેવારે જોશ આવે ને માછલીના કટકા નાખવા. માછલી ચડી રહે ને રસ ઘટ થાય કે તેમાં લીંબુનો રસ કાઢી રેડી દેવો. ધીમી આંચે થોડો વખત રહેવા દઇ ઉતારવું.

(નેપોલીટન રાઇસ સાથે આ માછલીનો રસ ખાવો)

જંગબારી માછલી.

૨ છમણા યા કોઇ પણ જાતની મોટી માછલી	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧ ચમચો મીઠું
	૭ કડી લસણ	૧ ચમચો ઘી
૨ નાળિયેર	૧ ચમચી જીરૂં	૧૦–૧૨ કરી લીમનાં પાંદડાં
૧ ઝુડી કોથમીર	૧૫ આખાં મરી	
૧૨ લીલાં મરચાં	૦॥ ચમચી હળદ	૨ લીંબુનો રસ

કોથમીર, મરચાં, આદુ, લસણ, જીરૂં ને મરી બારીક પીસવું. નાળિયેરને ખમણીને તેનું દૂધ કાઢવું. છમણાને સમારી આખાજ રાખી તેને પેટમાંથી બધું કાઢી નાખવું. પછી તેને ધોઇ મીઠું લગાડી રહેવા દેવા.

થોડીવારે માછલીને બેઉ સાઇડે ઘી ચોપડવું. તેને ભુંજવા માટે સગડીના ઈંગારપર ગ્રીલર મુકી તે પર માછલી મુકી અવાર નવાર ફેરવ ફેરવ કરવું, ને માછલી લાલ કરવી. પછી એક પહોળા પાટીઆમાં નાળિયેરનું દૂધ, પીસેલો મસાલો, હળદ તથા કરી લીમના પાંદડાં નાખી મીકસ કરવું, ને ચુલે મુકી બે ત્રણ જોશ પાડવા. રસ ઘટ જેવો થાય કે તેમાં ગ્રીલ કીધેલી માછલી નાખી દેવી. અવારનવાર તપેલી હલાવી ઉપર નીચે કરવું. થોડીવારે લીંબુનો રસ રેડવો. માછલી તૈયાર થાય ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું.

બાટલીમેનનો સૉસ.

૨ મોટા છમણા (નહિ તો કોઇ પણ જાતની મોટી સોજી માછલી)	૦॥॥ રતલ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી લવંગના ઉપરનાં ગોળ ડીચકાં (લવંગના મોહર)
	૧॥ કપ સરકો	
	૨ ચમચા મીઠું	
૧॥ રતલ કાંદા	૧૪ ઈંડાં	૧॥ રતલ ઘી

માછલીને સમારી, તેના કટકા કરીને ધોવી. એક તપેલીમાં ૦॥ કપ સરકો, ૧ ચમચો મીઠું, તથા માછલીની કટકી નાખી, ચુલે બાફવા મુકવી. કાંદાને વધારના ઘણાજ ઝીણા સેવ જેવા કાપવા. પછી તેને એક ચમચો મીઠું લગાડી આથી મુકવા. મરચાંને ધોઇ થોડા સરકામાં પીસવાં, ને તેમાં બાકીનો સરકો નાખી મીકસ કરવાં. પછી તેને એક કપડાંમાં નાખી દાબીને ગાળી કાઢવું, ને મરચાંનો છુંછો કાઢી નાખવો. એક તપેલીમાં બધું ઘી નાખી, ઘી કકડે ને તેમાં કાંદો પીળો જેવો તળવો, જરાબી લાલ થવા દેવો નહિ. તેને તદન ઠંડો પાડવો, એક બોલમાં બધાં ઈંડાં ભાંગી સારી પેઠે મીકસ કરવાં, ને તેમાં પેલો મરચાંવાળો સરકો મીકસ કરવો. તળેલા કાંદામાંથી બધું

ઘી કઢી લેવું. તે કાંદામાં ઈંડાં સરકાવાળી મેળવણી બરાબર મીક્સ કરવી. પછી તેને ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. સૉસ મઝાનો ઘટ થાય ને ઉતારવો. એક ફ્લેટ ડીશમાં નીચે થોડો સૉસ પાથરી, તેની ઉપર માછલીના કટકાઓ ગોઠવવા, તે પર બાકીનો સૉસ પાથરી દેવો. લવંગને છુંદી તેનો ભૂકો છુટો છુટો ભભરાવવો. એ સૉસ ઠંડો ઘણોજ સ્વાદિષ્ટ લાગે છે, અને બે ત્રણ દિવસ વેર રહે છે.

મરચાં ાા રતલ સાધારણ રીતે ઘણાં લાગશે, પણ સરકામાં ભીંજવ્યા પછી તેનો છુંછો તો નાખી દેવાનો છે, એટલે ઘણો તીખાશ લાગશે નહિ. કોઇને ખટાશ ઓછી પસંદ હોય તો સરકો જરા ઓછો લેવો.

તાજી માછલીનો તારાપોરી પાટીઓ.

૧ જોડ છમણા યા રામસ કે બોઇ	૧ કડો લસણ	૨ ચમચા ઘી
	૧ સપાટ ચમચી હળદ	૧ કાંદો
૨૦-૨૫ લાલ મરચાં	૧ સપાટ ચમચી ધાણાજીરૂં	સરકો ૧ મોટું કપ (માછલી ડુબે તેટલો)
૧ ચમચો જીરૂં	૧ ચમચો મીઠું	

માછલીને કટકા કરી સાફ કરી ધોઇ, તેને ાા ચમચી મીઠું લગાડી રાખવું. કાંદા તથા મરચાંને થોડા સરકામાં પીસવાં. લસણ છોલી જીરાં સાથે પીસવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લસણ જીરાંનો મસાલો જરા ભુંજવો. પછી તેમાં કાંદા, ને મરચાંનો મસાલો નાખી તરત ઉતારી પાડવું. પછી તે મસાલામાં હળદ, ધાણાજીરૂં, માછલી તથા બાકી રહેલું મીઠું નાખી બરાબર મીક્સ કરવું. માછલી પર બધો મસાલો લાગે ને માછલી મેળવાય તેટલો સરકો નાખવો. ૦। કલાક આ રીતે તૈયાર કરેલી માછલી રહેવા દેવી. પછી ચુલે મુકી બે ત્રણ મોટા જોશ પડે ને ચુલો ધીમો કરવો. ધીમી આંચે માછલી ચડે ત્યાં સુધી રાખી થોડો રસ રહે ને ઉતારવી.

પાટીઓ સધરાણાનો.

૨ છમણા યા કોઇ પણ જાતની માછલી	૨ કાંદા	૧ ઝુડી કોથમીર
	ાા રતલ ઝીણાં ટાંમેટાં	૭ લીલાં મરચાં
૨ મોટા ચમચા ઘી	૩ કાચી કેરી	૧ ચમચી હળદ
૧ રતલ વેંગણા	૫ સેકટાની શીંગ	૧ ચમચી મરી

૧ ચમચી જીરૂં	૧ ચમચી ધાણાજીરૂં	૨ ચમચી મીઠું
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૬ કડી લસણ	...

માછલીને સમારી ધોઇ, કટકા કરી, ૦ાા ચમચી મીઠું લગાડવું. કાંદાને વઘારનો કાપવો. કોથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરૂં બારીક પીસવું. વેંગણાને છોલી કટકા કરવા. કાચી કેરીને છોલી કટકા કરવા. ટાંમેાટાંને ધોવાં. સેકટાની શીંગના વાખ કાઢી કટકા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી તે કકડે કે તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં પીસેલો મસાલો તથા હળદ, ધાણાજીરૂં, મરી, મરચાંની ભૂકી એ બધો મસાલો નાખી ભુંજવો. સહેજ ભુંજાય ને વેંગણાના કટકા તથા સેકટાની શીંગ નાખી ફેરવવું. તેમાં બે કપ પાણી રેડી ચડવા દેવું. બંને ચીજ ચડી રહે કે તેમાં માછલીની કટકીઓ મુકવી. માછલી ચડવા દેવી. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી રેડી અંદર નાખવું. થોડે વારે કેરીના કટકા તથા ટાંમેાટાં નાખી બધું બરોબર ચડે ને થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારવું. માછલીના પાટીઆમાં ઘડી ઘડી જોરથી ચમચ ફેરવવી નહિ. તેમ કરવાથી માછલી ભાંગી જશે. જરૂર પડે તો તપેલી બે હાથે પકડીને હલાવવી.

બગારા બેગણુકા સાલન. (હૈદ્રાબાદી.)

૧ાા રતલ નાના વેંગણાં	૦ાા કડો લસણ	૧ ટુકડો તજ
૨ મુઠી સુકવેલી કોલમી	૧ ટુકડો આદુ	૬ લવંગ
૪ કાંદા	૧ ઝુડી કોથમીર	૬ એલચી
૦ા રતલ ઘી	૧૨ લાલ મરચાં	૩ ચમચી મીઠું
૦ા શેર મીઠું તેલ	૧ ચમચો ધાણા	૧ મુઠી આમલી
૧ નાળિયેર	૧ ચમચો ખસખસ	૧ ગાંગડો ગોળ
૩ ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ચમચો તલ	૮ કરી લીમના પાંદડાં
૨ ચમચી હળદ	૩ ચમચા છોલેલા ચણા	...
૧ ચમચી જીરૂં	૩ ચમચા શીંગના દાણા	...

કોલમીને ધોઇને પાણીમાં બાફવા મુકવી. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. નાળિયેર ખમણી, ૦ાા નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તેમાં આમલી તથા ગોળ ભીંજવી રાખવો. બાકીના નાળિયેર સાથ બધા મસાલાને બારીક પીસવો. પછી તેમાં હળદ, ધાણાજીરૂં, તથા બે ચમચી મીઠું ભેળી મીક્સ કરવું. તેના બે ભાગ કરવા.

વેંગણને ધોઇ ઉભી આર ચીરમાં કાપી, ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં.

દરેકમાં એક ચમટી મીઠું નાખી, મસાલામાંથી થોડો લઇ તેમાં ભરવો. એવી રીતે બધાં વેંગણમાં મસાલો ભરી તૈયાર રાખવાં.

એક કલાઇવાળા પાટીઆને ચુલે મુકી, તેમાં મીઠું તેલ તથા ઘી નાખી, કકડે કે તેમાં મસાલા ભરેલાં વેંગણાં મુકી તળવાં. એક પડ લાલ થાય કે ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાય ને બધાં વેંગણાં કાઢી લેવાં. પછી તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી તળી, તેમાં બાકી રહેલો મસાલો તથા કડી લીમના પાંદડાં નાખી, ભુંજાય ને સોડમ નીકળે કે પેલાં તળેલાં વેંગણાં તથા બાફેલી કોલમી નાખી તળે ઉપર કરવું. પછી તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, તથા આમલી ને ગોળનું ડોહરૂં નાખવું, ને ઢાંકણુ ઢાંકી ચડવા દેવું. વેંગણા ચડી રહે ને ઘી ઉપર આવે ને લચલચતું ઉતારવું.

મસાલાની ભુંજેલી રામસ.

૮ કટકી રામસ	૧ મુઠી આમલી	૧ નાનો ગોળનો ટુકડો
૮ લીલાં મરચાં	૦॥ ચમચી મીઠું (ચટણી માટે)	૩ ચમચી ઘી
૩ નાની ઝુડી કોથમીર		૧ મોટું બટર પેપર
૮ કડી લસણ	૨ ચમચી મીઠું (માછલીને લગાડવા)	...
૧ ચમચી જીરૂં		...

રામસની કટકીને ધોઇને સાફ કરવી. દરેક કટકીને મીઠું લગાડી રહેવા દેવી. કોથમીર, મરચાં, લસણ, જીરૂં, આમલી, મીઠું ને ગોળ એ બધા મસાલાને બારીક પીસવો.

માછલીની કટકીઓને ધોઇ કાઢવી. દરેક કટકીને બેઉ પડે જરા ઘીનો હાથ લગાડવો. બટર પેપરના ૮ ટુકડા કરી તે દરેકને પણ જરા ઘીનો હાથ લગાડવો. પછી પીસેલો મસાલો દરેક કટકીને ફરતો લગાડવો. બટર પેપરના દરેક ટુકડામાં માછલીની એકેક કટકી મુકવી. ને પેપરને વાળી જરા દોરીથી બાંધી લેવી. જો ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી હોય તો બધી કટકીઓ ખુમચામાં છુટી મુકી, વધેલું ઘી ખુમચામાં નાખી દેવું. અને ભઠ્ઠી નહિ હોય તો પહોળી તપેલીમાં મુકી વધેલું ઘી નાખવું. ઉપર ને નીચે અંગાર મુકીને ભુંજવું. માછલી નરમ થયલી લાગે ને કાઢવી.

માછલીનું સંભારીઉં.

૦॥ રતલ વાલ પાપડી	૭ ટુકડા સેકટાની શીંગ	૦। રતલ ઝીણાં ટાંમેટાં
૦॥ રતલ પટેટા	૨ તળવાનાં કેળાં	૦॥ રતલ વેંગણાં

૧ વાટી નાળિયેર	૬ કડી લસણ	૦। રતલ ઘી
૧ કાંદો	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ ચમચો મીઠું
૧ ઝુડી કોથમીર	૦॥ ચમચી હળદ	...
૬ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...

માછલી માટેઃ—

૨ છમણા	૦॥ ચમચી મરી	૪ કડી લસણ
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચી મીઠું	૦॥ ચમચી જીરૂં
૫ લીલાં મરચાં	૦॥ ચમચી હળદ	...

વાલ પાપડીના દાણા કાઢવા. વેંગણાં, પટેટા, સેકટાની શીંગ તથા કેળાંના સાધારણ ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. નાળિયેરને ખમણી બધા મસાલા સાથે પીસવું.

માછલીને સમારી ધોઇને ટુકડા કરવા. કોથમીર, મરચાં, લસણ ને જીરૂં પીસવું. એ પીસેલો મસાલો તેમજ મીઠું, હળદ, મરી માછલીને લગાડી આથી મુકવી.

એક તપેલીમાં ટાંમેટાં સિવાય બધી તરકારી તથા કાંદો, પીસેલો મસાલો, હળદ, ધાણાજીરૂં. મરચાંની ભૂકી, ઘી ને મીઠું નાખી, તરકારીને સંડોવવી, અને ૧॥ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવી. જરૂર પડે તો ઢાંકણ પર પાણી આપી અંદર રેડવું. તરકારી ચડવા આવે ને સોડમ નીકળે કે ઉપરથી માછલીના કટકા મુકી દેવા, ને ધીમી આંચે માછલીને ચડવા દેવી. પાપડીના દાણા ચડે કે જાણવું કે તૈયાર થયું. તૈયાર થાય ત્યારે ટાંમેટાં નાખી ફેરવીને એકરસ કરી ઘી ઉપર આવે ને ઉતારવું.

Cold Lobster & Salad.

૧ દજન સાંઢ	૬ લીલાં મરચાં	૪ મોટાં ટાંમેટાં
૪ ઔંસ માખણ	ટોમેટો સૉસ (૧ બાટલી)	૨ બીટ રૂટ
૪ ઔંસ ક્રીમ	૧ મોટો ચમચો સરકો.	૧ રતલ પટેટા
૪ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચો મેંડો	૦॥ ચમચી મીઠું–પટેટા માટે
૧ ચમચો મીઠું	૪ ચમચા દૂધ	
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ સેલેડ	...

સાંઢને બાફી તેના નીચેના ભાગને ચીરી તેમાંથી સફાઇથી બધું માંસ કાતરી કાઢવું, ને કોટલાં રહેવા દેવાં, માંસને ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં મેંડો, મરચાંની ભૂકી, મીઠું, ઈંડાંની દાળ, માખણ, સરકો ને કાપેલાં મરચાં નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ૪ ચમચા દૂધ નાખી ચુલે મુકી ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી ઠંડું પડે કે તેમાં ક્રીમ ને સાંઢનું માંસ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે મેળવણી સાંઢના કોટલામાં ભરવી, એટલે પાછી આખી સાંઢ થઇ જશે.

પટેટાને છોલી એક તપેલીમાં નાખવા. તેમાં પાણી ને ાા ચમચી મીઠું નાખી બાફવા. બફાય કે મેંશ કરવા. ટૉમેટાંની સ્લાઇસ કાપવી. બીટરૂટને બાફી છાલ છોલી તેની પણ સ્લાઇસ કરવી. સેલેડને ઝીણી કાપવી.

એક ફ્લૅટ ડીશમાં વચ્ચે મૅશ કીધેલો પટેટો મુકી તેની વચ્ચે ખાડો પાડવો. તે ખાડામાં ટોમેટો સૉસ નાખવો. ચાર સાંઢોને ખાડા આગળ મોઢું હોય તેવી રીતે પટેટા પર ઉભી રાખવી. આજુબાજુ બીજી સાંઢો ગોઠવી દેવી. પછી તેની આસપાસ સેલેડ, બીટરૂટની સ્લાઇસો ને ટૉમેટાંની સ્લાઇસો ગોઠવવી.

Cold Pomfret in Potato Case.

૨ છમણા	ાા ચમચી મીઠું (પટેટા માટે)	૮ ઝીણાં ટૉમેટાં
૨ કાંદા		૧ મોટી કાકડી
૪ મરચાં	ાા ચમચો માખણ	૧ ઝુડી પાર્સલી
ાા ચમચો મીઠું	૨ ચમચા દૂધ	...
૧ાા રતલ પટેટા	૨-૩ ટીપાં કોચીનલ	...

મેયોનીઝ સૉસ.

૨ બાફેલાં ઈંડાંની દાળ	૧ મોટો ચમચો સરકો	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ કાચું ઈંડું	૧ ચમચી રાઇ	૪ ઔંસ ક્રીમ
૪ મોટા ચમચા સૅલેડ ઑઇલ	૧ ચમચી ખાંડ	...
	૧ ચમચી મીઠું	...

છમણાનું ડોકું કાપી એક બાજુથી ઉપરથી નીચે સુધી કાપ મુકતા જઇ અંદર સુધી કાપતાં જવું. બીજી બાજુ પણ તેમજ કાપતાં જવું, જેથી અંદરનો કાંટો આખો ને આખો નીકળી આવશે, પછી તેના ત્રણ ચાર ટુકડા કરી ધોવા. કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. મરચાં ચીરવાં.

એક તપેલીમાં માછલી, કાપેલા કાંદા, મરચાં, મીઠું તથા ાાા કપ પાણી નાખી માછલી બાફવી. બફાયને ા કપ રસ રહે કે ઉતારી કાઢવી. પછી તેના સાધારણ નાના ટુકડા કરવા.

પટેટાને બારીક મૅશ કરવા. તેમાં ૦॥ ચમચી મીઠું, માખણ, દૂધ તથા એક ચમચો માછલીનો રસ મીક્સ કરવો. પટેટામાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલી મેળવણી કાઢી એક વાસણમાં નાખી, તેમાં ૨-૩ કોચીનલના ટીપાં નાખવાં. બાકીનો મૅશ્ડ પટેટો એક પડામાં નાખી અણી આગળના ભાગમાં એક આઇસીંગની ખોલી ખોસવી. કોચીનલવાળી પટેટાની મેળવણીને પણ એક પડામાં ભરી તેમાં ફુલકીની ખોલી મુકવી.

મેયોનીઝ સૉસ માટેઃ—એક બોલમાં બાફેલાં ઈંડાંની દાળ, કાચું ઇંડું, સરકો, રાઇ, ખાંડ, મીઠું ને મરચાંની ભૂકી નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં ઉંચી ધારે સૅલેડ ઑઇલ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું.

ક્રીમને એક વાસણમાં નાખી તેને બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, ને તે મેયોનીઝ સૉસમાં મીક્સ કરવી.

કાકડીને વરખ માફક કાપવી. પાર્સલીના પાંદડાં છુટાં કરવાં. એક ફ્લેટ ડીશમાં વચમાં ડાયમંડના શેપમાં કોચીનલ વગરની પટેટાની મેળવણીની એક હાર પડાથી કરી જવી. હારની ઉપર પાછી બીજી એવીજ એક હાર કરવી. માછલીના ટુકડા ડાયમંડની વચ્ચે ગોઠવી જવા. પછી તે પર મેયોનીઝ સૉસનું પડ કરવું. પાછી પટેટાની હાર ઉપર ત્રીજી હાર કરવી. મેયોનીઝ સૉસપર પાછું માછલીના ટુકડાનું પડ કરવું. તે ઉપર પાછો મેયોનીઝ સૉસ રેડવો. પછી ડાયમંડ શેપના પટેટાના ચાર ખુણાપર કોચીનલવાળી પટેટાની મેળવણીથી ફૂલની તરાહ કરવી. (થોડી મેળવણી પડામાં રહેશે). સૉસ પર વચ્ચે પણ એક ફૂલની તરાહ કરવી. તે દરેક ફૂલપર અકેકું ટામેટું મુકવું. કાકડીનો વરખ તે ડાયમંડની આસપાસ ગોઠવવો, તેની ઉપર પાર્સલીના પાંદડાં મુકવાં. વરખની બહારની બાજુ એટલે ડીશની કિનારીએ કોચીનલવાળી બાકીની પટેટાની મેળવણીની એક હાર આઉટ લાઇન તરીકે મુકી જવી.

Fish in Barque.

પેસ્ટ્રી માટેઃ—

૬ ઔંસ માખણ	૨ ચમચા ચોખાનો આટો	૧ ચમચી માખણ
૮ ઔંસ મેંડો	૨ ચમચા બેકીંગ પાઉડર	...
૨ ચમચી મીઠું	૨ રતલ બરફ	...

માછલીની મેળવણી માટેઃ—

૨ ટીન સામન	૧ ચમચો મેંડો	૨ ઔંસ માખણ
૨ કાંદા	૩ લીલાં મરચાં	બટર પેપર ને બ્રાઉન
૪ ઔંસ ક્રીમ	૦॥ ચમચી મીઠું	પેપર

માછલીને માટે કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી માખણ પીગળે કે તેમાં કાંદો નાખી બદામી તળવો. એક ચમચો મેંડો અંદર નાખી સાથે મીઠું ને મરચાં પણ નાખવાં, ને ચમચે ફેરવી સામનનો રસ તથા બીજું ૦ાા કપ પાણી નાખવું. મેળવણી ઘટ થવા દેવી. પછી ક્રીમ ને સામનના ટુકડા નાખવા. તપેલીને ધીમે ચુલે રાખી, સામનની મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારવું.

પેસ્ટ્રી માટે માખણમાંથી એક ચમચી રાખી બાકીના માખણના ચાર ભાગ કરવા. મેંડામાં માખણનો એક ભાગ ને મીઠું નાખી છરીથી મીક્સ કરી આટાની મેળવણી રોટલી માફક બનાવવી. પછી વેલણે વણી તેની ઉપર માખણનો બીજો ભાગ લગાડવો. ચોખાના આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી તે આટો માખણમાં ભભરાવવો. પેસ્ટને અળગે હાથે ત્રણ ભાગે વાળી, પાછો વેલણે વણી તેની ઉપર માખણનો ત્રીજો ભાગ લગાડી, બેકીંગ પાઉડરવાળો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. પાછો ત્રણ ભાગે વાળી ૧૦ મિનિટ બરફ પર મુકવો. પછી બરફ પરથી કાઢી, વેલણે જરા વણી, તેની ઉપર માખણનો ચોથો ભાગ લગાડી બેકીંગ પાઉડર ભભરાવવો. તેને ત્રણ ભાગે વાળી પાછો ૧૦ મિનિટ બરફ પર મુકવો. બરફ પરથી કાઢી તેને સહેજ મોટો વણવો. બોટ શેપનું મોલ્ડ લઇ તેના બહારના ભાગ પર ૧ ચમચી માખણ લગાડવું. વણેલો પેસ્ટ મોલ્ડના બહારના માખણ લગાડેલા ભાગ પર જેટલો આવી રહે તેટલો વળગાવવો. ઉપરની કીનારી સીધી કાપી કાઢવી. પેસ્ટ પર માખણ લગાડેલું બટર પેપર, અથવા કાગળ, નહિ તો બ્રાઉન પેપર વળગાવી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. આશરે ચાર ઇંચિ પહોળું ને ૭ ઇંચિ લાંબુ બ્રાઉન પેપર લઇ તેને ગોળ વીંટાળી, તેની આસપાસ ગોળ ફરતું થોડું માખણ લગાડવું. વધેલા પેસ્ટની મેળવણી ગોળ ફરતી વળગાવી દઇ તેને પણ ભઠ્ઠીમાં મુકવું. બેઉ પેસ્ટ ભુંજાય કે બોટ ને પેલું ભુંગળું બહાર કાઢવું. ટંડુ પડે કે પેસ્ટમાંથી બોટશેપનું મોલ્ડ ધીમેથી કાઢી લેવું. ભુંગળામાંથી કાગળ કાઢી લેવું. બોટના ખાંચામાં સામનની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી એક બાજુએ સહેજ નાકેથી તે મેળવણીમાં ભુંગળું ખોસવું.

Fish Cream Pie.

૨ ચમચા યા કોઇપણ જાતની માછલી	૨ ઔંસ માખણ	૩ મોટાં ટામેટાં
	૨ ઔંસ ચીઝ	૭ લીલાં મરચાં
૬ બાફેલાં ઇંડાંની સ્લાઇસ	૧ કપ દૂધ	૧ કાંદો
૨ મોટા ચમચા મેંડો	૧ ચમચી મીઠું	...

પટેટાના પેસ્ટ માટે—

૨ રતલ પટેટા	૧ ઔંસ માખણ	૧ ચમચો મીઠું
૦॥ કપ દૂધ	૧ ઈંડું	૦॥ ચમચી મરી

છમણો સમારી ધોવો, પછી તેનું ડોકું કાપવું. પછી એક બાજુથી ઉપરથી નીચે સુધી છરીથી કાપ મુકી અંદર સુધી કાપતાં જવું, એટલે અર્ધો ભાગ છૂટો થશે. તેવીજ રીતે બીજો ભાગ કાપવો ને કાંટો કાઢી લેવો. પછી માંસના સાધારણ ટુકડા કાપી તેને ધોવા. બે ટાંમેટાંની સ્લાઇસ કરવી. એક ટાંમેટું ઝીણું કાપવું. ચાર મરચાં ચીરવાં ને ત્રણને બારીક કાપવાં. કાંદાના ટુકડા કાપવા. ચીઝને ખમણવું. માછલીને એક તપેલીમાં મુકી એક કપ પાણી, ઝીણું કાપેલું ટાંમેટું, ચીરેલાં મરચાં ને કાંદો નાખી તપેલી ચુલે મુકી, માછલી બફાય ને અર્ધો કપ સુપ રહે કે ઉતારવું.

વાઇટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં ૨ ઔંસ માખણ નાખી તેમાં મેંડા સહેજ ભુંજવો. પછી તેમાં એક કપ દૂધ ને અરધું કપ માછલીનો સુપ નાખવો. ચમચાએ ફેરવ્યા કરી ઘટ થાય કે ઉતારી ઠંડો પડે ને તેમાં ચીઝનો ભૂકો મીક્સ કરવો.

પટેટાના પેસ્ટ માટે—પટેટાની છાલ છોલી દરેકના બે ટુકડા કરી, એક તપેલીમાં ચાર કપ પાણી નાખી બાફી કાઢવા. બફાયને ઉતારી પાણીમાંથી કાઢી મૅશ કરવા. તેમાં માખણ, દૂધ, મીઠું, મરી ને એક કાચું ઇંડું નાખી મીક્સ કરવું.

એક પાઇ ડીશમાં નીચે અર્ધો ભાગ વાઇટ સૉસ પાંથરવો. તે પર માછલીના બધા ટુકડા ગોઠવવા. તેની ઉપર ટાંમેટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. ટાંમેટાંની સ્લાઇસ પર ઝીણાં કાપેલાં મરચાં ભભરાવવાં. તે પર બધી ઈંડાંની સ્લાઇસો મુકી જવી. તે પર પાછો વધેલો વાઇટ સૉસ નાખવો. પટેટાની મેળવણી પટેટો મૅશરમાં નાખવી. મૅશરને પાઇ ડીશ પર ઉંચેથી પકડી વાઇટ સૉસ પર પટેટો મૅશર દાબીને નાખવો. એટલે આખું પટેટાનું પડ થશે. બાકી પટેટો વધે તેને મૅશરમાંથી કાઢી લેવો.

બ્રાઉન પેપરનો પડો કરી અણી કાપવી. પછી તેમાં કાઇપણ ડીઝાઇનની ખોલી અંદર મુકવી. પછી પડામાં વધેલો મૅસ્ડ પટેટો ભરવો, ને ડીશની કિનારીએ ગોળ ફરતી પડાથી મેળવણી મુકી જવી. પછી ડીશને જરાવાર ભઠ્ઠીમાં મુકી પટેટાનો રંગ સહેજ બ્રાઉન થાય કે કાઢવું.

Fish Rolls Mayonnaise.

૩ છમણા	૧ મોટો કાંદો
૧૨ લંબગોળ પટેટા	૧ ચમચો મીઠું

મેયોનીઝ સૉસ માટે—

૩ મોટા ચમચા સેલેડ ઑઇલ	૧ ચમચી રાઇ	૧ ચમચી ખાંડ
	૨ બાફેલાં ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચો સરકો	૧ કાચાં ઇંડાંની દાળ	...

વાઇટ સૉસ માટે

૧ ચમચો મેંડો	૦ાા ચમચી મીઠું	૦ાા રતલ ઝીણા ટાંમેટાં
૧ ચમચો માખણ	૦ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ સેલેડ
૧ કપ દૂધ	૧ ઝુડી સૅલરી	...

છમણાને સમારવા, પછી તેના ડોકાં કાપી ધોવાં. એક છેડા આગળથી નીચે સુધી કાપ મુકી છરીથી અંદર સુધી કાપતાં જવું. એટલે આખો માંસનો ભાગ નીકળી આવશે. તેવીજ રીતે બીજો ભાગ ઉપર કરી તેમજ કાપવો. આખો કાંટો બહાર નીકળશે. પછી એમજ બીજા બે છમણા સમારીને કરવું. ત્રણ છમણાના માંસના ૭ ભાગ થયા છે, તે દરેકના પાછા આડા બે ભાગ કરવા, એટલે બાર ટુકડા થશે. પછી તેને ધોવા. તે દરેકને કપડાંમાં મુકી કપડું વિટાળી દઇ વેલણે થાપવા, એટલે તે દરેક ભાગ પહોળા થશે. પછી કપડું કાઢી લેવું. પટેટાને છોલી આખાજ રહેવા દઇ તે દરેક પટેટો અકેકા માંસના ટુકડામાં વિટાળી દોરીથી બાંધવો. એટલે બાર રોલ્સ થશે.

એક તપેલીમાં એ બધા રોલ્સો ગોઠવી તેની ઉપર કાંદાને છોલી તેને છુંદણાંનો કાપી તે કાંદો, મીઠું, છમણાના ડોકાં ને કાંટાના ટુકડા મુકવા. અંદર અર્ધું કપ પાણી નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી, તપેલી ચુલે મુકી માછલી બાફવા દેવી. માછલી ચડે કે તપેલી ચુલાપરથી ઉતારી અંદરથી રોલ્સ કાઢી લેવાં.

મેયોનીઝ સૉસ માટે—એક બોલમાં સેલેડ ઑઇલ સિવાય બધું નાખી ચમચાથી મીક્સ કરવું. પછી ઉંચી ધારે તેમાં સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. રોલ્સમાંથી પટેટા કાઢી લઇ તેની જગાએ એ સૉસ નાખી પાછા રોલ્સો વીટાળી દેવાં. દોરો બાંધવો નહિ.

વાઇટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં માખણ નાખી, તપેલી ચુલે મુકી માખણ પીગળે ને મેંડો નાખી મીક્સ કરવું. પછી થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. ખીર જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી મીઠું ને મરચાંની ભૂકી મીક્સ કરવી.

સેલેડનાં પાંદડાં ધોઇ તેને ઝીણી કાપી, એક ફ્લેટ ડીશમાં વચ્ચે ગોઠવવી. તેની આસપાસ માછલીના રોલ્સો ગોઠવવાં. દરેક રોલપર વાઇટ સૉસ સંભાળથી નાખી, તેની બરોબર વચ્ચે ઝીણું ટાંમેટાંમાંથી એકેકું ટાંમેટું મુકી જવું. રોલ્સમાંથી કાઢેલા પટેટા જે રોલ્સ સાથે બફાયા હતા, તેની સ્લાઇસ કાપી તે સ્લાઇસો ડીશમાં ગમે તે રીતે ગોઠવી જવી. સેલેરીનાં પાંદડાં ધોઇ તે પણ થોડે થોડે અંતરે મુકી જવાં.

Grandfather's Clock.

૧ સાધારણ કદની રામસ	૨ મોટા ચમચા સેલેડ ઑઇલ	૧ ચમચો મીઠું
૨ કાંદા		૨ ટાંમેટાં
૬ લીલાં મરચાં	૧ મોટો ચમચો સરકો	...

સૉસ માટે:—

૩ ઇંડાંની દાળ	૧ ચમચો સરકો	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	..
૪ ઔંસ ક્રીમ	૧ ચમચી રાઇ	...

મેયોનીઝ સૉસ માટે:—

૧ બાફેલાં ઇંડાંની દાળ	૦। ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકો
૧ કાચાં ઇંડાંની દાળ	૦। ચમચી રાઇ	૨ ચમચા સેલેડ ઑઇલ
૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચી ખાંડ	...

પટેટાની મેળવણી માટે:—

૧॥ રતલ પટેટા	૦॥ ચમચી મીઠું	૩ ઔંસ માખણ

ઇંડાંની મેળવણી માટે:—

૬ ઇંડાં	૨ ઔંસ માખણ	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઔંસ ચીઝ (ખમણેલું)	૦। ચમચી મીઠું	૨ લાંબાં લીલાં મરચાં

રામસને વચ્ચેથી ઉભા ચીરી કાંટો કાઢી લેવો. પછી તેના ટુકડા કરી ધોવા. એક તપેલીમાં તે માછલીના ટુકડાઓ ગોઠવવા. ટાંમેટાં ને કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા. પછી કાંદાના ટુકડા, ટાંમેટાંના ટુકડા, આખાં મરચાં, મીઠું, સેલેડ ઑઇલ ને સરકો એક વાસણમાં મીકસ કરી તે મેળવણી માછલીના ટુકડા પર રેડી દેવી. તેમાં એક કપ પાણી નાખી ઢાંકણ ઢાંકી, તે તપેલીને ચુલે મુકી માછલી ચડવા દેવી. માછલી ચડે ને તેની ૦॥ કપ એવી રહે કે

ચુલાપરથી ઉતારવી. માછલીના ટુકડા એક પ્લેટમાં કાઢી લેવા ને એવી ગાળી કાઢવી.

સૉસ માટે—એક નાની તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ, માખણ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી ને રાઇ નાખી લાકડાંના ચમચાએ મીકસ કરવું. એક ખુમચામાં થોડું પાણી નાખી તેને ચુલે મુકવું ને ગરમ થવા દેવું. પછી ચુલાપરજ રાખી તે પાણીમાં પેલી સૉસની મેળવણીવાળી તપેલી મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પાંચેક મિનિટ રહી તેમાં માછલીની પોણું કપ એવી નાખવી, સૉસ ઘટ થાય કે ઉતારી, જરા ઠંડો કરવો ને તેમાં ક્રીમ ને સરકો મીકસ કરવો.

મેયોનીઝ સૉસ માટે—એક બોલમાં સેલેડ ઑઇલ સિવાય બધી ચીજો નાખી મીકસ કરવી પછી ઉંચી ધારે થોડું થોડું સેલેડ ઑઇલ નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. પછી એ મેયોનીઝ સૉસમાં પેલો તૈયાર કરેલો બીજો સૉસ ભેળી દેવો.

પટેટાને છોલી તેના ટુકડા કરવા. તેને એક તપેલીમાં નાખી મીઠું તેમજ પાણી નાખી, તપેલી ચુલે મુકી, પટેટાને બાફવા મુકવા. બફાય ને કાઢી તેને મૅશ કરવા, ને તેમાં બે ઔંસ માખણ નાખી મીકસ કરવું. તેમાંથી ત્રણ ચમચા જેટલી પટેટાની મેળવણી કઢી લઇ તેમાં એક ચમચી માખણ ભેળી તેના બે ભાગ કરવા. એક ભાગમાં કોચીનલનાં ટીપાં નાખી મીકસ કરવું, ને બીજા ભાગમાં ગ્રીન કલરનાં ટીપાં નાખી મીકસ કરવું. કોચીનલ ને ગ્રીન કલરની મેળવણીને જુદી જુદી બે પડામાં ભરી. પડાની ઘણીજ બારીક અણી કાપવી. બાકીના મૅશ કરેલા પટેટાને રહેવા દેવા.

ઈંડાંની મેળવણી માટે—છ ઈંડાંને બાફી, છોલી, દરેકના ઉભા બે ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી બાર ભાગ થશે. તેમાંથી દાળ કાઢી લઇ તે દાળને એક બોલમાં નાખી. તેમાં ખમણેલું ચીઝ, માખણ, મીઠું ને મરચાંની ભૂકી મીકસ કરવી. પછી તે દાળની મેળવણી દરેક સફેદીના કોટલામાં ભરી જવી.

એક ફ્લૅટ ડીશમાં મૅસ્ડ પટેટાની ચોરસ રીંગ કરી વચ્ચેથી મુકવી. રીંગની અંદર એક ભાગ સૉસ નાખવો. (સૉસના ત્રણ ભાગ કરવા ને માછલીના ટુકડાના બે ભાગ કરવા.) પછી તેની ઉપર એક ભાગ માછલીના ટુકડાનો ગોઠવવો. પાછો બીજો ભાગ સૉસ નાખી, તેની ઉપર બીજો ભાગ માછલી નાખી, છેલ્લે વધેલા સૉસનું પડ કરવું. પછી તે સૉસ પર બાર અર્ધાં બાફેલાં ઈંડાં ઉંધાં મુકી જવાં. કોચીનવાળી મેળવણી જે પડામાં ભરી છે, તે વડે ઈંડાં પર એક, બે, ચાર, પાંચ, સાત, આઠ. દસ, ને અગિયાર નંબર લખી જવાં, ને પડામાંની ગ્રીન કલરવાળી મેળવણીથી ત્રણ, છ, નવ,

ને બાર નંબર લખી જવાં, એટલે ઘડિયાળ જેવું થશે. બે લીલાં મરચાં લઇ તેના ઘડિયાળના જેવા કાંટા બનાવી જે ટાઇમ મુકવો હોય, તેવી રીતે કાંટા ગોઠવવા.

Prawn Foogad.

૨ રતલ લાલ કોહરૂં	૧ ટુકડો આદુ	૦॥ વાટી નાળિયેર
૩ દજન સાધારણ કોલમી	૮ કડી લસણ	૧ મુઠી આમલી
૪ કાંદા	૭ લાલ મરચાં	૧ ચમચી ખાંડ
૩ ઔંસ ઘી	૧॥ ચમચી મીઠું	...

કોહરાંના ચોરસ નાના ટુકડા કરવા. કાંદાને વઘારના કાપવા. મરચાં, આદુ, લસણને બારીક પીસવું. કોલમીને સમારી ધોઇ ૦॥ ચમચી મીઠું નાખી બાફવી, નાળિયેર ખમણવું, ને મસાલા સાથે પીસવું. આમલીમાં એક કપ પાણી નાખી તેનું ઘટ ડોહરૂં કાઢી તેમાં એક ચમચી ખાંડ મીકસ કરવી.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને તેમાં પીસેલો મસાલો ભુંજવો. પછી કોહરૂં, કોલમી ને મીઠું નાખવું. ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર એક કપ પાણી આપી, તે પાણી ગરમ થાય ને કોહરૂં તતરે ને અંદર પાણી નાખવું. ઢાંકણુ ઢાંકી પાછું થોડું પાણી ઢાંકણપર આપવું. એ પાણી ગરમ થાય ને તપેલીમાં નાખી દેવું, ને કોલમી ને કોહરૂં ચડવા દેવું. એ બેઉ ચીજો ચડે ને આમલીનું ડોહરૂં નાખી ચમચે ફેરવી પાણી સુકાય ને ચુલાપરથી ઉતારવું.

Russian Pie.

૫-૬ મોટી કટકી રામસ	૧ કપ દૂધ	૦॥ ઝુડી પાર્સલી
૩ ઇંડાં	૨ કાંદા	૪ મરચાં
૧ ઔંસ માખણ	૧॥ ચમચો મીઠું	...
૧॥ ચમચો મેંડો	૩ મોટાં ટાંમેટાં	...

પેસ્ટ્રી માટે:—

૬ ઔંસ મેંડો	૧ ઇંડાંની દાળ	૨ ચમચી મીઠું
૮ ઔંસ માખણ	૩ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	...

કાંદાને છોલી તેના મોટા ટુકડા કાપવા. મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ઇંડાંને બાફી તેને ઝીણાં કાપવાં. એક ટાંમેટાંના મોટા ટુકડા ને બે ટાંમેટાંના ઝીણા ટુકડા કરવા. પાર્સલી કાપવી.

રામસની કટકીઓને સાફ કરી ધોઇ એક તપેલીમાં નાખી તેમાં પોણું કપ પાણી, એક કાપેલું ટાંમેટું, દોઢ ચમચી મીઠું, ૩ કાપેલાં મરચાં, બે કાપેલા કાંદા ને કાપેલી પાર્સલી નાખી ચુલે મુકી બાફવી. બફાયને એક કપ સુપ રહે કે ઉતારી ઠંડી પાડવી. ઠંડી પડે ને માછલીની કટકીઓને ઝીણી કાપવી.

એક તપેલીમાં એક ઔંસ માખણ નાખી ચુલે મુકી પીગળે કે ૧ાા ચમચો મેંડો નાખી સહેજ ભુંજવો. પછી એક કપ દૂધ નાખવું. ચમચાએ મેળવણી ફેરવવી. મેળવણી ઘટ થાય કે એક કપ માછલીનો સુપ નાખી ચમચાએ ફેરવી પાછું ઘટ કરી ઉતારવું. એ વાઇટ સૉસ ઠંડો પડે કે તેમાં બાફેલાં ઈંડાંના કટકા, બે કાપેલાં ટાંમેટાં, એક કાપેલું મરચું ને માછલી મીક્સ કરવી.

પેસ્ટ્રી માટેઃ—મેંડામાં મીઠું નાખી છરીથીજ મીક્સ કરવું. પછી થોડું થોડું પાણી નાખી છરીથીજ આટો મીક્સ કરતાં જવું. એમ આટો મેળવી છરીથી એકઠો કરી વેલણે વણવો. તે પર બે ઔંસ માખણ લગાડી એક ચમચો બેકીંગ પાઉડર છાંટવો. પછી છરીથી યા અળગે હાથે ત્રણ ભાગે વાળવો. પાછો વણી, બીજુ બે ઔંસ માખણ લગાડી બેકીંગ પાઉડર છાંટી, પાછો ત્રણ ભાગે વાળવો. ત્રીજી વખત પણ એમજ કરવું. પછી ઉપર મેંડો છાંટી વેલણે વણવો.

એક ખુમચાને બાકીનું માખણ લગાડવું. પેસ્ટને આસ્તે રહીને ખુમચામાં મુકવો. તેની ઉપર વચ્ચેથી માછલીની મેળવણી મુકી, પેસ્ટના ચારે છેડા ઉપર વાળી દેવા. ઈંડાંની દાળમાં બે ચમચા પાણી નાખી મીક્સ કરવું. પેસ્ટના ઉપરના ભાગ પર તે દાળ લગાડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. પેસ્ટ ભુંજાય કે બહાર કાઢવું.

Salmon Cutlets.

૨ ટીન સામન ફીશ	૧ મોટો ચમચો કોથ-	૩ પટેટા
૧ કાંદો	મીરનાં પાંદડાં	૦ાા રતલ ઘી
૬ લીલાં મરચાં	૨ ચમચી મીઠું	પાંઉનો ભૂકો
...	૩ ઈંડાં	...

ટીનમાંથી સામન કાઢી, તેની કાંટાએ ચામડી કાઢી નાખી તેનો રસ કાઢી લેવો. સામનનો ભુકો કાપવો. પટેટાને બાફી મૅશ કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. કોથમીર મરચાં ઝીણાં કાપવાં.

પછી સામનના ભૂકામાં કાંદો, કોથમીર, મરચાં, પટેટા ને મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. જો મેળવણી સુકી હોય તો થોડો સામનનો રસ નાખવો ને મીક્સ કરવું. પછી તેમાંથી નાના બૉલ જેવા ગોળાકાર કાઢી તેના કટલેત્સ વણવા. આખાં ઈંડાંને એગબીટરે ચઢાવી તેમાં કટલેત્સ બોળી, તે બધાને પાંઉના ભૂકામાં લપેટવા. એક ફ્રાઈંગ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘી કકડે ને કટલેત્સ તળી કાઢવા.

Stuffed Loaf.

૨ છમણા	૨ કાંદા	૨ ઔંસ ચીઝ
૩ નાના પાંઉં	૦।। કપ માછલીનો સુપ	૪ મોટા ચમચા ઘી
૩ બાફેલાં ઈંડાં	૧ કપ દૂધ	૧ ઝુડી પાર્સલી
૨ કાચાં ઈંડાં	૨ ઔંસ માખણ	૫ મોટાં ટાંમેટાં
૬ લીલાં મરચાં	૧।।। ચમચા મીઠું	૧ મોટો ચમચો મેંડા

છમણાનું ડોકું કાપી કાઢવું. તેની એક બાજુથી ઉપરથી નીચે સુધી છરીએ કાપ મુકતાં જઇ અંદર સુધી કાપતાં જવું, એટલે છમણાનો અર્ધો ભાગ ચીરાઇ જશે, તે માંસને કાપીને બે ભાગ કરવા. પછી બીજી બાજુએ ફેરવી તેને પણ તેમજ કાપી બે ભાગ કરવા, એટલે બધા મળી ચાર ટુકડા થશે. છમણાનો આખો કાંટો બહાર નીકળે તેના ત્રણ ચાર ટુકડા કરવા. ડોકાંને નીચેથી ચીરી કાઢવું. પછી માછલીના ટુકડા, ચીરેલું ડોકું, તથા કાંટાને એક ચમચો મીઠું લગાડી રહેવા દેવું. તેટલાં કાંદાને છોલી તેના ટુકડા કરવા. ત્રણ મરચાંને આખાં ચીરવાં, ને બીજાં ત્રણ મરચાંને ઝીણાં કાપવાં. ટાંમેટાંની સાધારણ જાડી સ્લાઇસ કરવી. બાફેલાં ઈંડાંને કાપી તેનો બારીક ભૂકો કરવો. ચીઝને ખમણવું.

મીઠાંમાં આથેલી માછલીને કાંટા તથા ડોકાં સાથે ધોવી. પછી તેને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં અર્ધું કપ પાણી, ચીરેલાં ત્રણ મરચાં, એક ટાંમેટાંની સ્લાઇસ, કાપેલા કાંદા ને અર્ધો ચમચો મીઠું નાખી માછલી બાફવા મુકવી. માછલી ચડે ને અર્ધું કપ સુપ રહે ને ઉતારવી. માછલીની ચામડી છરીથી ખોખવી માંસનો બારીક ભૂકો કાપવો.

વાઇટ સૉસ માટે—એક તપેલીમાં બે ઔંસ માખણ નાખી ચુલે મુકી, માખણ પીગળે ને એક મોટા ચમચાએ ફેરવવું. ઘટ થાય ને દૂધ ને માછલીનો સુપ થોડો થોડો નાખતાં જઇ ફેરવતાં જવું. મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં કાપેલાં ત્રણ મરચાં, ચીઝનો ભૂકો, માછલીનો ભૂકો, બાફેલાં ઈંડાંનો ભૂકો, ૦। ચમચી મીઠું તથા બે કાચાં ઈંડાં નાખી મીક્સ કરવું.

આખાં પાંઉમાંથી અધો ગર કોતરી કાઢવો. એક કઢાઇમાં ત્રણ મોટા ચમચા ઘી કકડાવી, તેમાં એ કોતરેલાં પાંઉ તળી કાઢવાં. ઠંડાં પડે ને કોતરેલા ભાગમાં માછલીની મેળવણી ભરવી. એક ખુમચામાં એ ત્રણે પાંઉ મુકી, ખુમચામાં પાંઉ તળેલું ઘી નાખી ખુમચો ભઠ્ઠીમાં મુકવો. પાંઉની અંદરની મેળવણી બંધાય કે ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવાં. ઠંડાં પડે ને તેની સ્લાઇસો કરવી.

એક પ્લેટમાં એ સ્લાઇસો મુકી આસપાસ ટાંમેટાંની સ્લાઇસ ને પાર્સલીના પાંદડાં ગોઠવવાં.

Lobster Mayonnaise.

૧ કપ તૈયાર મેયૅાનીસ સૉસ	૧ ચમચો મેડો	૧ ચમચો સરકો
૧૦ સાંઢ	૦॥ કપ દૂધ	૬ પટેટા
૧॥ ચમચા મીઠું	૨ જીલેટીન લીવ્ઝ	૧ સેલેડ
૧ કાંદો	૧ રતલ બરફ	૩ મોટાં ટાંમેટાં
૩ લીલાં મરચાં	૦॥ ચમચી રાઇ	૨ ઔંસ ક્રીમ
૨ ચમચા માખણ	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ	૩ ઇંડાં
	૧ ચમચો સેલેડ ઑઇલ	...

સાંઢના ડોકાં આગળના કાંટા કાપી નાખવા. પછી તેને કોટલાં સાથેજ ધોવી. એક તપેલીમાં તે બધી સાંઢ નાખી તેમાં એક ચમચો મીઠું, એક ટુકડો કાપેલો કાંદો, ૩ મરચાં ચીરીને તે, તથા ૭-૮ કપ પાણી નાખી ચુલા પર બાફવા મુકવી. બફાય કે કાઢી ઠંડી પાડવી. સાંઢના પાછલા નીચેના ભાગ આગળથી છરીએ થોડો ભાગ ચીરી સાંઢનું બધું માંસ છરીથી ખોખવી કાઢી લેવું. એવી રીતે બધી સાંઢોનું માંસ કાઢી તેનો ભૂકો કાપવો. કોટલાં રહેવા દેવાં.

વાઇટ સૉસ માટે:—એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકી તેમાં મેડો નાખવો. મેડો સહેજ ભુંજાય કે દૂધ નાખી ફેરવ્યા કરી મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

જીલેટીનનાં લીવ્ઝને અર્ધો કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક અગાઉથી ભીંજવી રાખવાં. પછી ચુલે મુકી લીવ્ઝ પીગળે કે ઉતારી ઠંડું થવા દેવું.

એક વાસણમાં જીલેટીનની મેળવણી, મેયોનીઝ સૉસ, વાઇટ સૉસ, ક્રીમ

ને અર્ધો ચમચો મીઠું તથા સાંઢનો કાપેલો ભૂકો, ને બે કાપેલાં મરચાં મીક્સ કરવાં. પછી તે વાસણને બરફ પર મુકી મેળવણી બંધાવા દેવી. મેળવણી બંધાય કે થેાડી થેાડી સાંઢના કેાટલામાં ભરી દેવી.

ઈંડાંને બાફી તેની સ્લાઇસ કરવી. સેલેડના અંદરના ભાગનાં ઝીણાં પાંદડાં રાખી બાકીનાં મેાટાં પાંદડાંને બારીક કાપવાં. તેને પાણીમાં ધેાઇ તેમાં રાઇ, સેલેડ ઓઇલ, ટેબલ સૉલ્ટ ને સરકેા નાખી મીક્સ કરવું, પટેટાને છેાલી એક તપેલીમાં મુકી તેમાં ત્રણ કપ પાણી ને બાકીનું મીઠું નાંખી બાફવા. બફાય કે કાઢી મૅશ કરવા. તેમાં એક ચમચેા માખણ મીક્સ કરી, તે પટેટાના પાંચ ભાગ કરવા. ટામેટાંની સ્લાઇસ કરવી.

એક ફ્લેટ ડીશમાં તે પાંચ ભાગેા કિનારી આગળથી સરખે અંતરે છુટા છુટા ગેાઠવવા, દરેક ભાગ પર સામસામી બબ્બે સાંઢો બંને ડોકાં અથડે તેમ ઉભી ગેાઠવવી. પટેટાની પાસે ટામેટાંની સ્લાઇસેા ગેાઠવવી. તે સ્લાઇસેા ઉપર ઈંડાંની સ્લાઇસેા મુકવી. પછી તે પર એકેકું સેલેડનું ઝીણું પાંદડું મુકવું. ડીશના વચ્ચેના ભાગમાં સેલેડના ભૂકાનેા ઢગલેા ગેાઠવવેા. તેની વચ્ચે ત્રણ સેલેડનાં ઝીણાં પાંદડાં ઉભાં ખેાસવાં.

ઈંડાંની વાનીઓ.

અકુરી ભરેલાં ટાંમેટાં.

૬ મોટાં પાકાં ટાંમેટાં	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચી મીઠું
૨ મોટા કાંદા	૭ કડી લસણ	૫ ઈંડાં
૧ ઝુડી કોથમીર	૩ મરચાં	૧।। ચમચો ઘી

ટાંમેટાંને ધોઇને ઉપરથી ગોળ ભાગ કાપી, ટાંમેટાંનો અંદરનો બધો ગર સંભાળથી કાઢી રહેવા દેવો. કાંદા ઝુંદણાના કાપવા. આદુ લસણ ઝીણું કાપવું. કોથમીર મરચાંને ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી તળવો. પછી તેમાં પેલું આદુ લસણ. તથા કોથમીર મરચાં નાખીને સહેજ ભુંજવું. પછી ટાંમેટાંનો ગર તથા મીઠું નાખી દેવું. તે સહેજ ઘટ થાય ને ઉતારવું. ઈંડાંને ખૂબ કફ ચઢાવી તે ભુંજેલા મસાલામાં નાખી મીક્સ કરવાં. તપેલીને પાછી ચુલે મુકી, હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. અકુરી ઘટ થાય કે ઉતારી પાડવી. અકુરી ઠંડી પડે ને તેને ટાંમેટાંમાં ભરી, ઉપર ટાંમેટાંનો કાપેલો ભાગ મુકી દેવો. એક થાળીને ઘી લગાડી તેમાં એ ટાંમેટાં મુકી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં. સહેજ નરમ થાય કે કાઢવાં.

ઇંડાં મલાઇપર.

૧ રતલ મલાઇ	૩ નાના ચમચા ખાંડ	૦।। ચમચી વેનીલા
૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી એલચી જાયફળ	૬ ઈંડાં

એક ફ્રાઈંગ પેનમાં ઘી નાખી, તે ઘી આખા પેણાને લગાડી ગરમ કરવું. પછી તેમાં મલાઇ નાખી, તે સહેજ ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી તેમાં વેનીલા ને એલચી જાયફળ નાખવું. તેનું સરખું પડ પાથરી દેવું. અને તે ઉપર છુટાં છુટાં આખી દાળ સાથનાં ઈંડાં ભાંજી નાખવાં, અને ઉપર ઈંગાર મુકી ઈંડાં બંધાય ને કાઢવાં.

કાંદા કેરીના ચારવેલાં ઇંડાં.

૧।। રતલ ઝીણા કાંદા	૨ ઔંસ ઘી	૩ મરચાં
૦।। રતલ કાચી કેરી	૧।। ચમચી મીઠું	૬ ઈંડાં

મરચાંને ચીરવાં. ઝીણાં કાંદાને છોલી તેને પાણીમાં બાફવા મુકવા.

અધકચરા બફાયને કેરીને છોલી તેની ચાર ચાર ચીર કરીને નાખવી. બેઉ બરાબર બફાય ને ઉતારી પાણી કાઢી નાખવું. પછી તેમાં મીઠું નાખી, કાંદા તથા કેરીને કડછીથી છુંદી કાઢવી. તે ઠંડુ પડે ને તેમાં ઘી, ચીરેલાં મરચાં, તથા ૭ ઈંડાંને મીક્સ કરી, તે બધું ભેળી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું, ને ચમચાએ ફેરવ્યા કરવું. ચારવેલાં ઈંડાં જેવું ઘટ થાય ને ઉતારી પાડવું.

કટલેત્સ ઈંડાંના.

૬ ઈંડાં	૦ા ચમચી છુંદેલું જીરૂં	પાંઉનો ક્રસ્ટ યા રવો
૧ મોટો કાંદો	૧ નાનો ટુકડો આદુ	ખપ મુજબ
૧ ઝુડી કોથમીર	૬ કડી લસણ	ઘી તળવા માટે ખપ
૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મીઠું	મુજબ
૦ા ચમચી હળદ	૨ ચમચા ઘી કાંદા તળવા	...
૦ા ચમચી મરચાંની ભૂકી	૨ ચમચા વુસ્ટર સૉસ	...

કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું.

બે ચમચા ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી તળવો. તેમાં આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી ભુંજાય ને ઉતારી ઠંડુ પાડવું. પાંચ આખાં ઈંડાંને ખૂબ ડોહવી ઠંડા પડેલા કાંદામાં ભેળવાં. તેમાં મીઠું તથા વુસ્ટર સૉસ નાખી, પાછું ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરી ઘટ થાય ને ઉતારવું. ઠંડુ પડે ને પાટાપર પીસી તેના આશરે ૭ ગોળા કરવા, ને કટલેત્સ માફક થાપી ક્રસ્ટમાં લપેટવા. બાકીના એક ઈંડાંને એક બોલમાં મીક્સ કરી, તેમાં એ કટલેત્સ બોળી કકડતા ઘીમાં બદામી રંગના તળી કાઢવા.

દુપીયાઝા (હૈદ્રાબાદી.)

૧ાા રતલ કાંદા	૦ા ચમચી જીરૂં.	૧ દજન ઈંડાં
૦ાા રતલ ઘી	૦ા કડો લસણ	૧ ચમચી મીઠું
૧૦ લાલ મરચાં	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦ા મુઠી આમલી

બધાં ઈંડાંને બાફી, છોલીને તેની દાળ આખીજ રાખવી. બાફેલી ઈંડાંની સફેદીને પટેટાની સળી માફક કાપવી. કાંદાને વઘારના ઝીણા કાપવા. મરચાં, જીરૂં, લસણ ને આદુ એનો બારીક મસાલો પીસવો. આમલીને ૦ા કપ પાણીમાં ભીંજવી તેનું ઘટ ડહોળું કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા નાખી તેને પોચો અને પીળો જેવો તળવો. તળી રહ્યા પછી બે ચમચા જેટલું ઘી તપેલીમાં રાખી બાકીનું કાઢી લેવું. પછી તે કાંદામાં પીસેલો મસાલો તથા મીઠું નાખવું. ૦॥ કપ પાણી રેડી કાંદા ચડવા દેવો, પછી તેમાં આમલીનું ડહોળું નાખવું. થોડે વારે ઈંડાંની સફેદી નાખી પાણી સુકાય ને ઘી ઉપર આવે કે ઉતારવું.

પછી એ મેળવણી એક ડીશમાં કાઢી તેની ઉપર ઈંડાંની આખી દાળો રાખી છે તે ગોઠવી જવી.

સેકટાની સીંગના ગરપર ઈંડાં.

૧ દજન જાડી સેકટાની સીંગ	૪–૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ખાંડ
	૦॥ ચમચી હળદ	૧ ચમચો ઘી
૩ કાંદા	૦॥ ચમચી મરી	૬ ઈંડાં
૧ ઝુડી કોથમીર	૨ ચમચી મીઠું	૧ લીંબુનો રસ

સેકટાની જાડી સીંગને છોલી તેના મોટા ટુકડા કરવા. એક તપેલીમાં તે સીંગમાં પાણી તથા એક ચમચી મીઠું નાખી બાફવી. બફાયને કાઢી ચમચાએ ઓખવીને તેનો ગર કાઢી લેવો. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેમાં કાંદા નાખી તેને બદામી તળવો. પછી તેમાં કાપેલાં કોથમીર, મરચાં, હળદ ને મરી નાખી તેને ભુંજવું. ભુંજાય કે તેમાં સેકટાની સીંગનો ગર તથા એક ચમચી મીઠું નાખી દેવું. પછી અર્ધું કપ પાણી રેડી ગર ચડવા દેવો. ચડે ને લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી દેવી, ને તપેલીમાં તે મેળવણી પાથરી દેવી. ઈંડાંને દાળ સફેદી સાથે ડોહવી તે મેળવણી ઉપર પાથરી દેવાં. તે તપેલીની ઉપર તથા નીચે ઈંગાર રાખી ઈંડાં બંધાય ને તપેલી ઉતારવી. પછી તે બંધાયલાં ઈંડાંને કાપ મુકવા.

Angels on Horseback.

૦। રતલ માખણ	૧ ઔંસ ચીઝનો ભૂકો	૦॥ ચમચી મીઠું
૬ સ્લાઇસ પાંઉની	૬ ઈંડાં	૦॥ ચમચી મરી

માખણને તાવી, તેને એક પાઇ ડીશમાં નાખી તેની અંદર પાસે પાસે પાંઉની સ્લાઇસો ગોઠવવી. દરેક સ્લાઇસ પર થોડો થોડો ચીઝનો ભૂકો

ભભરાવવો. ઇંડાંની સફેદી એકદમ કઠણ ચઢાવવી, ને તે પાંઉની સ્લાઇસો પર પાથરવી. દરેક સ્લાઇસ પર અકેકી ઇંડાંની દાળ મુકી જવી. પછી તે ઉપર થોડું થોડું મીઠું, મરી ભભરાવવું. ઇંડાં બંધાય ત્યાં સુધી ધીમી ભઠ્ઠીમાં રહેવા દેવાં, પછી કાઢવાં.

Egg Patties.

૪ બાફેલાં ઇંડાં	૧ મોટો ચમચો મેંડો	૦॥ ચમચી મીઠું
૧ કાચું ઇંડું	૨ લીલાં મરચાં	૦। રતલ ઘી
૧ ઔંસ માખણ	૦॥ નાની ઝુડી કોથમીર	થોડો પાંઉનો ક્રસ્ટ
૦॥ કપ દૂધ	૧ ઔંસ ચીઝ	...

કોથમીર તથા મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ચીઝ ખમણવું. બાફેલાં ઇંડાંની ઝીણી સ્લાઇસ કરવી.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં મેંડો નાખી ભુંજવો. જરા ભુંજાય ને તેમાં દૂધ નામવું, ને ચમચાએ ફેરવ્યા કરી ઘટ ખીર જેવું થાય, ને તેમાં ખમણેલું ચીઝ, ઇંડાંની સ્લાઇસો, કાપેલું કોથમીર મરચું તથા મીઠું નાખી મીક્સ કરવું. ફેરવીને ઘટ થાય ને ઉતારવું. (તદ્દન નરમ રાખવું નહિ.) મેળવણી ઠંડી પડે ને તેમાંથી પૅટીસ જેવા ગોળા કાઢી પૅટીસનાં શેપે જરાક ચપટા કરવા. આશરે ૭ પૅટીસ થશે. એક કાચું ઇંડું ભાંગી મીક્સ કરવું. તેમાં અકેક પૅટીસ બોળી તેને પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટવો. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, કકડે ને તેમાં એ પૅટીસ તળી કાઢવા.

Egg Savoury.

૬ બાફેલાં ઇંડાં	૧ કાંદો	૦॥ ચમચી મરી
૨ કાચાં ઇંડાં	૧ પાર્સલી અથવા ૧ નાની ઝુડી કોથમીર	૦॥। ચમચી મીઠું
૧ શેર દૂધ		૧ ઔંસ ચીઝ
૧ ચમચો ઘી	૧ લીલું મરચું	૧ લીંબુનો રસ

કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. મરચું, પાર્સલી અથવા કોથમીરને પણ ઝીણી કાપવી. ચીઝને ખમણવું. બાફેલાં ઇંડાંના ચાર ટુકડા કરવા.

તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદો બદામી રંગનો તળવો. તેમાં કાપેલું મરચું, તેમજ પાર્સલી કે કોથમીર ને મરી નાખી સહેજ ભુંજાય ને ઉતારી

પાડવું. પછી તેમાં બાફેલાં ઈંડાંના ટુકડા ને દૂધ નાખી પાછું ચુલે મુકવું. ધીમી આંચે ૭ થી ૧૦ મિનિટ ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. પાછું ચુલેથી ઉતારી સહેજ ઠંડુ પડે ને તેમાં બે ઈંડાં મીક્સ કરી નાખવાં. ખમણેલું ચીઝ તેમજ મીઠું પણ ભેળવું. પાછું ચુલે મુકી સહેજ ઘટ થવા દેવું. ઉતારતી વખતે એક લીંબુનો રસ ભેળીને ફેરવવું. ગરમ ગરમ Serve કરવું.

Kidneys & Eggs.

૮ કાળા બુક્કા	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચો સરકો
૨ કાંદા	૦। ચમચી મરી	૧ ચમચી કોર્નફ્લાઅર
૪ મોટા ચમચા ઘી	૦॥ ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૧ પાંઉ

ઇંડાં માટે:—

૪ ઇંડાં	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૨ ઔંસ માખણ	૦॥ ચમચી મીઠું

દરેક બુક્કામાંથી બે આડા ભાગ કરી તેની ચામડી કાઢી નાખવી. પછી તેના ઝીણા કટકા કાપવા ને ધોવા. કાંદા વઘારના કાપવા.

એક તપેલીમાં બે મોટા ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. તેમાં કાંદા નાખી બદામી તળવો. પછી તેમાં બુક્કા મીઠું ને ત્રણ કપ પાણી નાખી બુક્કા ચડવા દેવા. કોર્નફ્લાઅરમાં એક ચમચી પાણી નાખી મીક્સ કરવું. બુક્કા ચડે ને તેમાં કોર્નફ્લાઅર નાખી, પાણી સુકાય કે બુક્કાની તપેલીમાં સૉસ, સરકો ને મરી ભેળવાં. તે બધું મીક્સ કરી ચમચે ફેરવી તપેલી ઉતારવી.

ઈંડાંને માટે માખણમાં ઇંડાંને ભાંગી મીક્સ કરી તે ચુલા ઉપર મુકવાં. તેમાં મીઠું ને મરચાંની ભૂકી ભેળવી, ને ચમચાએ ફેરવી મેળવણી ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં બુક્કાની મેળવણી સાથે ભેળી દેવી.

બાકીના બે ચમચા ઘી ચુલે મુકી કકડાવવું. પાંઉની સ્લાઇસો કરી તેના કાંઠા કાપી કાઢવા. પછી તે સ્લાઇસો ઘીમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી, ને તે સ્લાઇસોપર બુક્કાની મેળવણી પાથરી દેવી.

ગમે તો ઈંડાંની મેળવણીમાં બુક્કાની મેળવણી નહિ ભેળવી. તેને બદલે પાંઉની સ્લાઇસપર પહેલાં ઈંડાંની મેળવણી લગાડી તે પર વચ્ચે બુક્કાની મેળવણી મુકવી.

Oeuf a la Suisse.

૩ ઔંસ ચીઝ	૦॥ શેર દૂધ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧॥ ઔંસ માખણ	૧ા ચમચી મરી	૫ ઈંડાં
૨ ચમચા મેંડો	૧ ચમચી મીઠું	...

ચીઝને ખમણીથી ખમણવું. એક તપેલીમાં એક ઔંસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું. તેમાં મેંડો નાખી, ફેરવ્યા કરી, ઘટ થવા આવે ને દૂધ ગરમ કરી તે નાખવું, ને ફેરવ્યા કરી ઘટ લચકા જેવું થાય ને ઉતારવું. પછી તેમાં મીઠું, મરી, મરચાંની ભૂકી, તથા થેાડું ચીઝ રહેવા દઇને બાકીનું ચીઝ, તથા એક આખું ઈંડું નાખવું. એમ કરતાં ઘટ લાગે તેા જરા દૂધ નાખી સહેજ પાતળું કરી ઉતારવું. એક ડીશમાં એ સૉસ થેાડેા નાખી સરખેા પાથરવેા. તેની ઉપર ૪ ઈંડાં આખાં ભાંગી મીક્સ કરી તે ફરતાં નાખવાં. પછી બાકી રાખેલેા સૉસ ચમચાએ સરખેા ફરતેા ઈંડાંપર રેડવેા. ઉપર બાકી રાખેલું ચીઝ ભભરાવવું, ને બાકીના ૦॥ ઔંસ માખણમાંથી જરા જરા ઉપર ટીપકાં નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. જરા બ્રાઉન થાય ને કાઢવું.

તરકારીની વાનીઓ.

કૅાલીફ્લાઅર ફ્રીટર્સ.

૨ કૅાલીફ્લાઅર સાધારણ	ઘી તળવા માટે ખપ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૬ ચમચા મેંડો	મુજબ	૦ાા ચમચી મરી
૪ ઔંસ ચીઝ	૧ કપ દૂધ	૧ ચમચો તાવેલું માખણ
૪ ઈંડાં	૧ાા ચમચી મીઠું	...

કૅાલીફ્લાઅરને ધેાઇ, પાંદડાં કાઢી નાખી, ઉકળતાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી, અર્ધકચરી બાફવી. ચીઝને ખમણવું.

એક બેાલમાં ઈંડાંની દાળ નાખી મીક્સ કરી, તેમાં થેાડેા થેાડેા મેંડેા તથા દૂધ નાખતાં જઇ ઘટ મેળવણી કરવી. તેમાં ચીઝનેા ભૂકેા, ને મરચાંની ભૂકી ભેળી બાકીનું મીઠું તથા તાવેલું માખણ નાખવું. તે મેળવણી અર્ધો કલાક રહેવા દેવી. પછી તેમાં ઈંડાંની સફેદીને ચઢાવી તે ભેળવી.

કૅાલીફ્લાઅરના ફૂલ છુટાં પાડી, એ મેળવણીમાં બેાળવાં. પછી કકડતાં ઘીમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ ગરમ ઉપયેાગમાં લેવાં.

ગ્રીનપીસના સમેાસા.

૦ાાા રતલ ગ્રીનપીસ	૧ ચમચેા ખાંડ	૧ ભરેલી ચમચી મરચાંની
૧ ટુકડેા આદુ	૧ ચમચી મીઠું	ભૂકી
૬ લીલાં મરચાં	૧ મેાટું લીંબુ	૧ વાટી નાળિયેર
૧ ઝુડી કેાથમીર	...	ઘી તળવાનું ખપ મુજબ

ક્રસ્ટ માટે:—

૦ા રતલ મેંડેા	૦ાા ચમચી મીઠું	૦ાા ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૦ા રતલ રવેા	૦ાા ચમચી ખાંડ	૦ાા ચમચેા ઘી

ક્રસ્ટને માટે—મેંડા તથા રવાને ચાળવેા. તેમાં મીઠું, ખાંડ, બેકીંગ પાઉડર ને ઘી નાખવું. પછી તેમાં ગરમ પાણી નાખતાં જઇ મસળીને ખુબ ગુંદી ગુંદીને કઠણ આટેા બાંધી એક કલાક ઢાંકી મુકવેા.

ગ્રીનપીસને સમારીને બાફવા. કેાથમીર, મરચાં, આદુને બારીક કાપવું. નાળિયેરને ખમણવું.

એક તપેલીમાં એક ચમચેા ઘી નાખી તે કકડે ને તેમાં કાપેલેા મસાલેા નાખીને જરા ભુંજવેા. પછી ખમણેલું નાળિયેર નાખી દેવું. મસાલેા ભુંજાવાનેા

સેાડમ નીકળે ને ાા કપ પાણી નાખી નાળિયેરને ચડીને નરમ થવા દેવું. પછી તેમાં બાફેલા ગ્રીનપીસ તથા મીઠું નાખવું. ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. ને જરૂર પડે તેા ઢાંકણુ પર પાણી આપી થેાડું થેાડું અંદર નાખવું. ગ્રીનપીસ બરાબર ચડે ને ખાંડ નાખવી. થેાડે વારે લીંબુને રસ તથા મરચાંની ભૂકી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું થાય ને ઉતારી પાડવું. પછી કડછીએ ગ્રીનપીસને જરા જાડા છુંદી કાઢવા.

બાંધેલા આટાને ટેબલ પર પાછેા મસળી તેનેા મેાટેા રેાટલેા વણવેા. તેમાંથી નાની નાની રેાટલી માફક ગેાળ દાબડાના ઢાંકણે કાપવી. પછી તેની વચમાં એકેક ચમચી ગ્રીનપીસની મેળવણી મુકી, રેાટલીની આજુ બાજુ પાણીનેા હાથ લગાડી, અધું વાળી દેવું, પછી દાબીને કિનારી બંધ કરી દેવી, અને કગણુ માફક કાપી કાઢવું. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગના સમેાસા તળી કાઢવા. (કગણુ માટે ખાસ એક દાંતવાળેા ચમચેા આવે છે તે વાપરવેા.)

ગુવારશીંગ ખાટી મીઠી.

૧ રતલ ગુવારશીંગ	ાા ચમચી જીરૂં	૧ ગેાળનેા ગાંગડેા
૩ કાંદા	૧ા ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ા ચમચી મીઠું
૬ લીલાં મરચાં	૧ા ચમચી હળદ	૨ ચમચા ઘી
૧ ઝુડી કેાથમીર	૧ નાળિયેર	...
૯ કડી લસણ	૧ મુઠી આમલી	...

ગુવાર શીંગને ધેાઇ બાફવા મુકવી. સહેજ બફાવા આવે ને તેના વાખ બરાબર કાઢવા. નાળિયેરને ખમણવું. ૩ ચમચા ખમણ બાજુ રાખી બાકીનામાં દેાઢ કપ પાણી નાખી ચેાળીને ડેાહળુ કાઢવું. કેાથમીર, મરચાં, જીરૂં, લસણ અને બાજુ રાખેલું કેાપરૂં બારીક પીસવું. કાંદા છુંદણાના કાપવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી રંગના તળવા, તેમાં પીસેલેા મસાલેા, હળદ, મીઠું, ધાણાજીરૂં નાખી ભુંજવું. સેાડમ નીકળે કે તેમાં નાળિયેરનું દૂધ નાખવું. એક કકડેા પડે કે વાખ કાઢેલી ગુવારશીંગ નાખી દેવી, ને સંભાળીને ચમચ ફેરવવી. નાળિયેરનું દૂધ બળવા આવે કે આમલીના ડેાહરામાં ગેાળ પીગળાવી તે અંદર નાખી દેવું. ઘી ઉપર તરી આવે કે ઉતારવું. (જો પાટીએા કરવેા હેાય તેા એમાંજ તાજી ગરભને સાફ કરી તળીને અંદર મુકી દેવી.)

ટાંમેટાં ઈંડાંની કરી.

૨ રતલ પાકાં ટાંમેટાં	૧ ચમચી જીરૂં	૧ પૈસા ભાર કેસર
૩ કાંદા	૧૦ લાલ સુકાં મરચાં	૧ પાકટ નાળિયેર
૨ ચમચા ઘી	૬ ઈંડાં	૨ લીંબુનો રસ
૨ ચમચી ખાંડ	૧૦ કાળાં મરી	૧ કોપરાંનો કટકો
૨ ચમચી મીઠું	૭ કડી લસણ	૩ ઉપસેલા ચમચા ધાણા

કોપરૂં, મરચાં, જીરૂં, મરી, લસણ ને ધાણાનો બારીક મસાલો પીસવો. કેસરને શેકી બારીક વાટવી. ટાંમેટાંની છાલ કાઢવી. નાળિયેરને ખમણી એક બોલમાં ટાંમેટાં સાથે નાખી, ખૂબ ભચડી કપડાંથી તેનો રસ ગાળી કાઢવો, તેમાં કેસર ભેળી ઢાંકી રાખવું. વધેલાં કોપરાંના છુંછાને ટાંમેટાંના છુંછામાં ભેળી, તેમાં જરા કકડતું એક કપ પાણી નાખી તેનો રસ બીજા વાસણમાં ગાળી કાઢવો. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. ઈંડાંને બાફી બબ્બે ટુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં કાંદાને લાલ તળી, તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચે ફેરવીને ભુંજવો. મસાલાનો સોડમ નીકળે ને બીજી વખતનું નાળિયેર ટાંમેટાંનું પાણી અંદર રેડી, મીઠું તથા ખાંડ નાખી ઢાંકવું. કકડા પડે કે કેસરવાળું નાળિયેરનું દૂધ રેડી અંગારે રાખવું. અવાર નવાર ચમચ કરવી. જરા વારે લીંબુનો રસ ભેળવો. કરી ઘટ થાય ને ઘી છુટું પડી ઉપર આવે કે ઉતારી, અંદર ઈંડાંના બબ્બે ટુકડા નાખવા.

ટાંમેટાંના કટલેત્સ.

૧ રતલ ટાંમેટાં	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી (મેળવણી માટે)
૦॥ રતલ કાંદા	૧ ચમચી હળદ	
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચી દળેલાં મરી	૨ સ્લાઇસ પાંઉં
૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો મીઠું	૩ ઈંડાં
૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો ખાંડ	પાંઉંનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૬ કડી લસણ	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ	ઘી તળવા માટે ખપ મુજબ
૧ ચમચી જીરૂં	...	

ટાંમેટાંને ધોઇ કટકા કરવા. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચું કાપવાં. જીરૂં છુંદવું.

કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી એક ચમચા ઘીમાં તળવો. થવા આવે કે તેમાં ટાંમેટાંના કટકા, મીઠું, કાપેલાં કોથમીર મરચાં, બધો મસાલો તથા

પાંઉંની સ્લાઇસમાંના ગરના ટુકડા નાખી, લાગે નહિ તેમ ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું થાય ને ખાંડ તથા વુસ્ટર સૉસ નાખી ઉતારવું. પછી તેને પાટા પર પીસવું. તેના કટલેત્સ બનાવી પાંઉંના ક્રસ્ટમાં થાપી, ઈંડાં ડોહવી, તેમાં બોળીને તળી કાઢવા.

તરકારીની અકુરી.

૮ ઈંડાં	૦ાા ચમચી મરી	૧ મોટો ચમચો ખમણેલું નાળિયેર
૦ાા રતલ ગ્રીનપીસ	૦ાા ચમચી હળદ	
૦ાા રતલ પટેટા	૧ ઝુડી કોથમીર	૩ ચમચા ઘી
૧૦–૧૨ ભીંડા	૧૦ લીલાં મરચાં	૧ કાચી કેરી, નહિ તો ૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૩ મોટા કાંદા	૧ ટુકડો આદુ	
૨ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ	...

કાંદાને સેવ જેવો કાપવો. આદુ, લસણ પીસવું. ભીંડા તથા પટેટાને ઝીણા ઝીણા કાપવા. ગ્રીનપીસને છોલીને બાફવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું.

એક તપેલીમાં થોડું ઘી નાખી, કકડે કે તેમાં ભીંડા તથા પટેટા જુદા જુદા તળી કાઢી લેવા. પછી તેમાંજ બાકીનું ઘી રેડી, કકડે ને કાંદો નાખી બદામી રંગનો તળવો, તેમાં આદુ લસણનો પીસેલો મસાલો, તેમજ કોથમીર, મરચાં નાખી સહેજ ભુંજવું. પછી બાકીનો બધો સામાન નાખી સહેજ ફેરવીને ઉતારી, ટંડુ પડવા દેવું. એક બોલમાં ઈંડાં ડોહવી તે ઉતારેલી મેળવણીમાં મીક્સ કરી, ધીમી આંચે ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને બંધાયને ઉતારવું.

ગાજર ચાસ પાયેલાં.

૧ રતલ ગાજર (પીળાં નહિ, પણ ગોલાબી રંગની છાલવાળાં)	૦ાા રતલ ગોળ
	૦ાા ચમચી મીઠું

થોડા એલચીના દાણા ખોખરા કીધેલા.

ગાજરને છોલીને ઉભાઇએ ચીરવાં, ને તેમાંથી લીલા રંગનો વચમાંનો જાડો ભાગ કાઢી નાખવો. પછી તેની જરા જાડી સળી કરવી, અથવા અડધી ઇંચિના ચોરસ નાના ટુકડા કરવા. પછી તેમાં જરા પાણી રેડી તથા મીઠું નાખી ગાજર બાફી કાઢવાં.

એક તપેલીમાં ગોળનો ભૂકો કરી, તેમાં બે કપ પાણી રેડી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. (ગોળમાં કચરો હોય તો પાણી રેડયા પછી કપડાંથી ગાળીને પછી ચુલે મુકવું) કકરો પડીને મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવો પછી તેમાં ગાજરની સળી યા કટકા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, ને અવાર નવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી. જો શીળો ટાઇટ થયો હોય, ને ગાજર નરમ નહિ થયાં હોય, તો ૨-૩ ચમચા કકડતું પાણી ભેળીને ઢાંકવું. ને ગાજર નરમ થઇને ચાસ પીને મજાનાં લાલ થાય, ત્યારે થોડા શીળા સાથે ઉતારવાં. ઉતારતી વખતે શીળો ટાઇટ થવો નહિ જોઇએ, નહિ તો ચીકટ થઇ જશે. પછી એલચીના દાણા ભભરાવવા.

તરકારીના કવાબ.

૨ પટેટા	૪ મરચાં	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૦। રતલ ફ્રેંચબીન	૧ વાટી નાળિયેર	૧ ઈંડું
૦। રતલ ગાજર	૦।। ચમચી મરી	પાંઉંનો ક્રસ્ટ
૦। રતલ કંદ	૧।। ચમચી મીઠું	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૦। રતલ વટાણાની શીંગ	૦।। ચમચી હળદ	
૩ નાની ઝુડી કોથમીર	૦।। ચમચી ધાણાજીરૂં	...

બધી તરકારીને ધોઇ, તેના ઝીણા કટકા કરવા. ગ્રીનપીઝના દાણા કાઢી તેને જુદા બાફવા. બીજી તપેલીમાં પટેટા, કંદ, ગાજર ને ફ્રેંચબીન બાફવા મુકવી. તેમાં અર્ધું મીઠું નાખવું. નાળિયેરને ખમણવું. કોથમીર, મરચાં, ત્રણ ચમચા નાળિયેરનું ખમણ, હળદ, મરી, ધાણાજીરૂં, મરચાંની ભૂકી, બાકીનું મીઠું એ બધા મસાલા સાથ બાફેલી તરકારીને પીસવી. પછી તેમાં એક કાચું ઈંડું મીકસ કરવું, ને તેનાં કવાબ જેવા ગોળા વાળવા. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી કવાબના ગોળાને પાંઉંના ક્રસ્ટમાં લપેટીને તળી કાઢવા.

તરકારીના ટાટ્લેટ્સ.

ક્રસ્ટને માટેઃ—

૪ ઔંસ મેંડો	૪ ઔંસ ચીઝ	૦।। ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૪ ઔંસ માખણ	૦।।। ચમચી મીઠું	૧ ઈંડાંની દાળ

તરકારીની મેળવણી માટે:—

०। રતલ ગાજર	૧ ટુકડો આદુ	૩ ચમચી ખાંડ
०॥ રતલ પટેટા	૮ કડી લસણ	૧ નાનો ચમચો લીંબુનો રસ
०। રતલ કાંદા	०॥ ચમચી હળદ	
०॥। રતલ ગ્રીનપીસ	०॥ ચમચી દળેલાં મરી	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૫ લીલાં મરચાં	०॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૧ ઝુડી કોથમીર	૧॥ ચમચી મીઠું	૩ ઝુડી પાર્સલી

કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું, ચીઝ ખમણવું, ગાજર, તથા પટેટાના ઝીણા ચોરસ ટુકડા કરવા. ગ્રીનપીસ ને છોલવા. એ ત્રણે તરકારીને જુદી જુદી અર્ધકચરી બાફવી. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી વઘારી, કોથમીર, મરચાં, મીઠું ને બધો મસાલો નાખવો. સહેજ ભુંજાય ને બાફેલી તરકારી નાખવી. તેમાં એક કપ પાણી નાખી, તરકારી ચડવા દેવી. ચડી રહે કે તેમાં લીંબુનો રસ, ખાંડ અને વુસ્ટર સૉસ નાખી સુકું થાય ને ઉતારવું.

ક્રસ્ટ માટે મેંડાને ચાળી તેમાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. પછી તેમાં માખણ, ઈંડાંની દાળ, મીઠું અને ખમણેલું ચીઝ નાખી પાણીથી આટો બાંધવો. પછી તે મસળેલા આટાના નાના નાના ગોળા કરી મોલ્ડમાં એકેક મુકી તે ગોળો પાથરી દેવો. એજ પ્રમાણે બધાં મોલ્ડ તૈયાર કરવા, અને તેમાં કાંટાથી આંધરાં પાડી, તે મોલ્ડને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બદામી ભુંજવાં. ભુંજાય ને તેમાં ઉપલી તરકારીની મેળવણી થોડી થોડી ભરવી. પાર્સલીને ઘણી ઝીણી કાપી ઉપર ભભરાવવી.

તરકારીના પેટીસ.

૧। રતલ પટેટા	૨। ચમચી મીઠું	૧ ચમચી હળદ
०॥ રતલ ગાજર	૧॥ ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૧ ચમચો ખાંડ
०॥ રતલ ગ્રીનપીસ	યા સરકો	૨ ઈંડાં
०। રતલ મીઠો કંદ	૧ ઝુડી કોથમીર	ઘી ખપ મુજબ
૩ કાંદા	૪ મરચાં	...

ગ્રીનપીસને છોલી બાફવા. ગાજર, મીઠો કંદ, તેમજ બે પટેટાને છોલી ઝીણા ચોરસ ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણાના બારીક કાપવા. કોથમીર, મરચાં બારીક કાપવાં. બાકીના પટેટાને ધોઇ છાલ સાથ બાફવા મુકવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી પટેટા, ગાજર, તેમજ કંદના ચોરસ ટુકડાને અર્ધકચરા તળી કાઢી લેવા. તેજ તપેલીમાં બીજું ૧॥ ચમચો ઘી કકડાવી કાંદાને બદામી રંગનો તળવો. તળાય કે કાપેલાં કોથમીર મરચાં, હળદ ને ૧॥ ચમચી મીઠું નાખવું. સહેજ ભુંજાય કે તળેલી તરકારી તેમજ ગ્રીનપીસ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકવું. જરૂર પડે તો ઢાંકણુ પર પાણી આપવું. તરકારી ચડવા આવે કે સરકો ખાંડ નાખી એકદમ સુકું થાય કે ઉતારવું.

બાફેલા પટેટાને છોલી બાકીનું મીઠું નાખી મસળવા. પછી તેમાંથી ગોળા કરી, તેમાં થોડી થોડી તરકારીની મેળવણી મુકી જવી. મેળવણી ભરી, ગોળાને સફાઇથી બંધ કરવા. પછી ઇંડાંને ડોહવી તેમાં બોળી પાઉંના ક્રસ્ટમાં લપેટવા, ને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

તરકારીનું બફાટ.

૦॥ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ વાટી નાળિયેર	૧ ચમચો ખસખસ
૬ સેકટાની શીંગ	૧ કોપરાંનો કટકો	૦॥ ચમચી હળદ
૦॥ રતલ પટેટા	૧ આદુનો ટુકડો	૧ ચમચો મીઠું
૦। રતલ ઝીણાં ટાંમોટાં	૭ સુકાં મરચાં	૦। રતલ ઘી
૨ કાંદા	૧ ચમચો ધાણા	...
૦। રતલ ઝીણા કાંદા	૧ ચમચી જીરૂં	...

બે કાંદાને વઘારના કાપવા. ઝીણા કાંદાને છોલી આખા રાખવા. ટાંમોટાં ધોવાં. પટેટાને નાખતી વખતે છોલીને કટકા કરવા. વટાણાના દાણા કાઢવા. સેકટાની શીંગ છોલી ટુકડા કરી ૫-૬ ટુકડાઓની ઝુડીઓ બાંધવી. નાળિયેરની વાટી ખમણી, તેમાં એક કપ પાણી રેડી જરાવારે દૂધ કાઢવું. એક ઠીકરાંને ચુલા પર મુકી તેપર સુકાં મરચાં ભુંજવાં, પછી ધાણા ને જીરૂં ભુંજવું ને છેલ્લાં ખસખસ ભુજવી. પછી એ ભુંજેલી ચીજો સાથે ભેળી કોપરાંનો કટકો, આદુનો ટુકડો તથા હળદ લઇ બધો મસાલો બારીક પીસવો.

એક તપેલીમાં પાણી નામી તેમાં વટાણાના દાણા બાફવા મુકવા. દાણા ચડે ને કાઢવા.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં વઘારનો કાંદો બદામી તળવો. તળાય ને તેમાં બધો પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવો. તેમાં એક કપ પાણી રેડી સેકટાની શીંગ, પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા. જરાવારે પાણી સુકાય ને નાળિયેરનું દૂધ કાઢી તે નાખી, તેમાં ટાંમોટાં તથા વટાણાના દાણા નાખવા. ઘટ થવા આવે ને ઉતારવું. ટાંમોટાં નહિ નાખો તો બીલમરી, અથવા કેરીના

દહાડા હોય તો ત્રણ ચાર કેરીની ચીરો નાખવી. જો ટામેટાં, બીલમરી અથવા કેરી નહિ નાખો, તો બે ચમચા સરકો ને ચમચી ખાંડ ઉતાર્યા અગાઉ નાખી રસ શોષાય ને ઉતારવું.

તરકારીનું સાલન.

૧ નાની કૉલીફ્લાઅર	૮ કડી લસણ	૦।। ચમચી ધાણાજીરૂં
૧ નાનું નોલકોલ	૩ કાંદા	૦।। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ નાનું વેગણું	૦। ચમચી રાઇ	૧ કોપરાંનો ટુકડો
૩ પટેટા	૦। ચમચી મેઠી	૨ ચમચી મીઠું
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ તજનો ટુકડો	૧ લીંબુનો રસ
૩ લીલાં મરચાં	૦।। ચમચી જીરૂં	૨ ચમચા ઘી
૧ ટુકડો આદુ	૦।। ચમચી હળદ	...

કાંદાને વઘારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ ઝીણું કાપવું. કોપરાંને બારીક પીસવું. રાઇ, મેઠી તથા તજને છુંદવી. કૉલી-ફ્લાઅર, નોલકોલ, પટેટાના નાના નાના ટુકડા કાપવા. વેંગણાંની પાતળી ને લાંબી સ્લાઇસ કાપવી, ને એ બધી તરકારી બાફવી.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી કાંદો બદામી ભુંજવો. પછી તેમાં રાઇ, મેઠી, તજનો ભૂકો નાખી સોડમ નીકળે કે પીસેલું કોપરૂં, તથા બધો મસાલો નાખી દેવો. ભુંજાય ને તેમાં બધી બાફેલી તરકારી તથા મીઠું નાખી દેવું. ફેરવીને એકરસ થાય કે ચુલો ધીમો કરી ઢાંકણ પર પાણી થોડો વખત રહેવા દેવું. છેલ્લે લીંબુનો રસ રેડી ઉતારી પાડવું.

ફ્રેંચબીનના પેટીસ.

૨ રતલ પટેટા	૦।। ચમચી મરી
૧ ચમચી મીઠું	૧ ઈંડાંની દાળ

મેળવણીને માટે:—

૦।। રતલ ફ્રેંચબીન	૦।।। ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૩ કાંદા	૧।। ચમચી મીઠું	૩ ઈંડાં
૧ ટુકડો આદુ	૧ ઝુડી કોથમીર	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૬ કડી લસણ	૪ લીલાં મરચાં	
૦।।। ચમચી ધાણાજીરૂં	૧ મોટો ચમચો સરકો	થોડો રવો
૦।।। ચમચી મરી	૧ ચમચો ખાંડ	...

ફ્રેંચબીન સમારી ઝીણી ઝીણી કાપવી. આદુ લસણ પીસવું. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કોથમીર, મરચાંને બારીક કાપવું.

એક ચમચા ઘીમાં કાંદાને બદામી તળવો. પછી તેમાં બધો મસાલો, કોથમીર, મરચાં તથા કાપેલી ફ્રેંચબીન અને મીઠું નાખી દેવું. તતરે પછી બે કપ પાણી નાખી ફ્રેંચબીન ચડવા દેવી. પાણી સુકાય ને ફ્રેંચબીન તદ્દન સુકી ગોળા જેવી થાય કે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી.

પટેટાને બાફી મેશ કરવા. પછી તેમાં મીઠું, મરી ને એક ઈંડાંની દાળ નાખી મસળવું, ને તેના લીંબુ જેવા ગોળા કરવા. તેને દાબીને તેનું કુલ્લું કરવું. તેમાં ફ્રેંચબીનની મેળવણીમાંથી થોડી મુકી પટેટાનો ગોળો બંધ કરી દેવો. પછી તેને પેટીસ માફક થાપી રવામાં બોળી કાઢવા. ઈંડાંને ભાંગી દાળ સફેદી સાથ કફ ચઢાવી તેમાં એ પેટીસ બોળવા. ફ્રાઇપેનમાં ઘી નાખીને કકડાવવું, તેમાં એ પેટીસ બદામી રંગના તળી કાઢવા.

બાફેલી કૉલીફ્લાઅર ક્રીમ સાથે.

૧ સાધારણ કૉલીફ્લાઅર　　　૩ ચમચી મીઠું

ક્રીમ માટે:—

૦ાા શેર દૂધ	૧ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ	૧ ચમચી ખાંડ
૧ ઈંડું	૧ ચમચી કૉર્નફ્લાઅર	૦ા ચમચી બારીક મીઠું

કૉલીફ્લાઅર ડૂબે તેટલું પાણી ચુલે મુકી તેમાં ૩ ચમચી મીઠું નાખી જોશ આપવો. કૉલીફ્લાઅરને ફકત ધોઇ પાંદડાં કાઢી, આખીને આખીજ તે ગરમ પાણીમાં બફાવા દેવી. બફાયને સંભાળથી કાઢી લેવી.

ઈંડાંને ડોહવી તેમાં બધું દૂધ થોડું થોડું કરી મીકસ કરવું. તેમાંથી બે ચમચા જેટલું લઇ તેમાં કોર્નફ્લાઅર તથા ખાંડ મીકસ કરવી. દૂધ ઈંડાંવાળી મેળવણી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. ગરમ થાય કે તેમાં પેલો ભીંજવેલો કોર્નફ્લાઅર નાખી દેવો. ગાંગડા નહિ બંધાય તેની સંભાળ રાખવી. ઘટ થાય ત્યાં સુધી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. નહિ તો ક્રીમ ફાટી જશે. ઘટ થાય ને ઉતારી મીઠું ભેળવું.

એક પ્લેટમાં ગરમ ગરમ કૉલીફ્લાઅર મુકી તે પર એ ક્રીમ રેડી ટેબલ પર મોકલવું.

ભીંડાના કટલેટ્સ.

૧ રતલ કુમળા સાધારણ સાઇઝના ભીંડા	૦। ચમચી મરી	૦। ચમચી જીરૂં
	૦। ચમચી હળદ	પાંઉંનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૧ નાની ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચી મીઠું	૩ ઈંડાં
૩ મરચાં	૦॥ ચમચી ધાણાજીરૂં	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ

કોથમીર, મરચાં, તથા બધો મસાલો પીસવો. ભીંડાને ડીચકાં કાઢી ધોઇ, ડૂબે તેટલાં પાણીમાં અર્ધી ચમચી મીઠું નાખી જરાવાર બાફવા મુકવા. બરોબર બફાય કે ઉતારી પાડવા. સહેજ ઠંડા પડે ને એક બાજુથી ઉભો કાપ મુકી, સંભાળથી તૂટે નહિ તેમ પહોળા કરવા. પછી પીસેલો મસાલો તથા બાકી રહેલું મીઠું દરેક ભીંડાને બેઉ સાઇડે ચોપડવું, ને તેને ક્રસ્ટમાં લપેટવા. પછી ઈંડાંને મીક્સ કરી તેમાં બોળવા. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં મુકી તળવા. ગમે તો ભીંડાને પાણીમાં બાફવાને બદલે સ્ટીમથી બાફવા, એટલે ભીંડાને બોઇયામાં મુકી તેની નીચે ગરમ પાણીની તપેલી મુકવી, એટલે વરાળથી થોડા વખતમાં ચડી જશે.

ભુંજેલી કૉલીફ્લાઅર.

૧ મોટી કૉલીફ્લાઅર	૨ ચમચી મીઠું	૦। શેર દૂધ
૨ ઔંસ ચીઝ	૧ ચમચી મરી	૧ ચમચો માખણ

કૉલીફ્લાઅરને ડૂબે તેટલાં પાણીમાં ૧॥ ચમચી મીઠું નાખી બાફવા મુકવી. પછી પાણી કાઢી નાખી તેને કડછીએ છુંદી કાઢવી. ચીઝને ખમણવું. પછી કૉલીફ્લાઅરમાં ચીઝ, મરી, બાકીનું મીઠું, દૂધ તથા એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીનું માખણ નાખી મીક્સ કરવું. એક પાઇ ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ભઠ્ઠીમાં મુકી ભુંજી કાઢવું.

મસાલાના આખા ભીંડા.

૦॥ રતલ કુમળા લાંબા ભીંડા	૨ ચમચી વાટેલું મીઠું	૨ ચમચા ચણાનો આટો
	૧ લીંબુ	૩ ચમચા ઘી
૪ લીલાં મરચાં	૧ ચમચો ધાણાજીરૂં	

મરચાં ઝીણાં કાપવાં. ભીંડાને ધોઇ, લુછી એક બાજુથી ઉભો કાપ મુકી ચીરી કાઢવા. એક તપેલીમાં ૦॥ ચમચો ઘી કકડાવી તેમાં મરચાં, તથા ધાણાજીરૂં ને ચણાનો આટો નાખી ભુંજવો. ભુંજાય ને ઉતારી પાડવું.

પછી તે મસાલાને હાથે મસળી એકરસ કરવો, તેને ચીરેલા ભીંડામાં થોડો થોડો ભરી દેવો.

એક તપેલીમાં બાકીનું ઘી કકડાવી તેમાં એ ભીંડા નાખવા, ને ઢાંકણ પર પાણી આપી ચડવા દેવા. અંદર બીલકુલ પાણી આપવું નહિ. ચડી રહે ને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવી ખાવા.

મસાલાના પટેટા.

૦ાા રતલ પટેટા	૧ ચમચી જીરૂં	૫–૬ લવંગ
૨ કાંદા	૧ ટુકડો આદુ	૧ ચમચો આમલી
૧ ઝુડી કોથમીર	૫ કડી લસણ	૧ ગોળનો ગાંગડો
૫ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ વાટી નાળિયેર
૩ ચમચા તલ	૧ાા ચમચો મીઠું	૪–૫ એલચી
૩ ચમચા ખસખસ	૧ તજનો ટુકડો	૨ ચમચા ઘી

પટેટાને છાલ સાથે બાફવા. પછી તેની છાલ છોલી ગોળ કાતરી કાપવી. કાંદાને વઘારના કાપવા. કોથમીર, મરચાંને ઝીણું કાપવું. નળિયેર, તલ, ખસખસ ને જીરાંને બારીક પીસવું, આદુ લસણ પીસવું. આમલીને પોણા કપ પાણીમાં ભીંજવવી. પછી તેનું ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ પીગળાવવો.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં એલચી, લવંગ ને તજના ટુકડાને વઘારવો, પછી તેમાં કાંદાને બદામી તળવો. આદુ લસણ નાખી સહેજ ભુંજાય, ને પીસેલો મસાલો તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં નાખી ભુંજવું. સોડમ નીકળે કે તેમાં પટેટાની કાતરીઓ તથા મીઠું ને મરચાંની ભૂકી નાખી દઇ ૦| કપ પાણી નાખવું. પટેટા ચડે ને ગોળ આમલીનું પાણી નાખી દેવું. થોડી ગ્રેવી રહે ને ઉતારી પાડવું.

સ્ટફ્ડ કેબેજ.

૧ કુમળી કેબેજ (સાધારણ, વજનમાં ૧ાા રતલ)	૦ાા ચમચી હળદ ૨ાા ચમચી મીઠું ૦ાા લીંબુ	૬ કડી લસણ ૨ નાના ચમચા વુસ્ટર સૉસ
૩ કાંદા	૧ ચમચી ખાંડ	૨ ચમચા ઘી
૨ પટેટા	૧ નાળિયેર	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ રતલ ટાંમેટાં	
૫ લીલાં મરચાં	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
૦ાા ચમચી મરી	૧ ટુકડો આદુ	...

કેબેજના બહારના પાંદડાં કાઢી, તેનો ઉપરનો દાંડાવાળો ભાગ ગોળ કાપી કાઢવો. પછી તેને અંદરથી કોતરી કાઢી એક ઈંચ જાડું પડ રાખવું. કાંદામાંથી બે ઘુંદણાનો અને એક વઘારનો કાપવો. પટેટાને ઝીણા કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. નાળિયેરનું ત્રણ મોટા કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. ટામેટાંને ગરમ પાણીમાં બોળી છાલ છોલવી, ને એક બોઇયામાં નાખી છાંડી કાઢવાં.

એક કઢાઇમાં બે ચમચા ઘી નાખી, તેમાં ઘુંદણાનો કાંદો તથા પટેટા નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી રંગનો થાય કે ઘી કાઢી લેવું. પછી કાંદા પટેટામાં ૧॥ ચમચી પીસેલું આદુ લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા સઘળો મસાલો ને ૦॥ ચમચી મીઠું નાખી ફેરવીને સહેજ ભુંજવું. તેમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખી ઉતારી પાડવું. પછી તેને ઠંડુ પડવા દેવું. એ મેળવણી કેબેજમાં ભરી ઉપર કાપી કાઢેલો ગોળ ટુકડો સરખો ગોઠવી ચારે તરફથી દોરો લપેટી બાંધી દેવું. પછી એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કેબેજને સંભાળથી લાલ તળી કાઢવી. ઘી વધુ હોય તો કાઢી નાખી, બાકીના ઘીમાં વઘારના કાંદાને બદામી રંગનો તળી, તેમાં બાકીનું આદુ લસણ, મરચાંની ભૂકી તથા બે ચમચી મીઠું નાખી સહેજ ભુંજવું, ને તેમાં નાળિયેરનું દૂધ અને ટામેટાંની ગ્રેવી નાખી દેવી. પછી તેમાં પેલી કેબેજ મુકી, ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. થોડી ગ્રેવી રહે ને વુસ્ટર સૉસ નાખી મેળવીને ઉતારી પાડવું.

સ્ટફ્ડ પટેટા.

૧॥ રતલ મોટા ગોળ પટેટા	૨ મરચાં	૧ ઈંડું
૧। ચમચી મીઠું	૨ ઔંસ માખણ	૧ લીંબુ
૦॥ ઝુડી કોથમીર	૦। ચમચી મરી	૧ ચમચો પાંઉનો ક્રસ્ટ

પટેટાને ધોઇ છોલ્યા વગર એક ઢાંકણ પર મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા. ઢાંકણમાં એક ચમચી માખણ નાખવું, કે જેથી પટેટા વળગીને ચચરી નહિ જાય. નરમ ભુંજાય કે બહાર કાઢી ઠંડા પાડવા, ને છાલ છોલવી. પછી પટેટાનો ઉપરથી જરાક ભાગ કાપી કાઢવો. તેની વચમાં ચમચીનો દાંડો ખોસી પટેટાનો વચમાંનો ભાગ સંભાળથી કોતરી કાઢવો. કોતરેલા પટેટાનો ભૂકો રહેવા દેવો. કોથમીર મરચાંને ઘણુંજ બારીક કાપવું ને પટેટાના ભૂકામાં મીક્સ કરવું. તેની સાથે અર્ધી ચમચી મીઠું, ૧ ઔંસ માખણ, મરી ને એક ઈંડાંની દાળ મીક્સ કરવી. એક લીંબુની ચીરનો રસ નીચવી બરોબર ભેળવો. એ મેળવણી પટેટાના ખાંચામાં ભરવી. ઉપર જરા મીઠું નાખવું ને

પાંઉનો ક્રસ્ટ ભભરાવવો. પટેટાનો નીચેનો ભાગ સહેજ કાપવો, કે જેથી ઉભા રહી શકે. એક ઢાંકણુમાં ઉભા મુકી બાકીનું માખણુ દરેક પર જરા જરા મુકી, ભઠ્ઠીમાં પાછા ભુંજવા. દાઝી નહિ જાય તે જોતાં રહેવું.

Tomato Cheese Macaroni.

૪ ઔંસ મેકરોની	૩ ઔંસ માખણુ	૧ ચમચો સરકો
૨ ઇંડાં	૨ ચમચી મીઠું	૨ કાંદા
૦॥ રતલ ટાંમેટાં	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચો ઘી
૩ ઔંસ ચીઝ	૧ ચમચી ખાંડ	...

કાંદાને બારીક કાપવા. ચીઝને ખમણુવું. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવું. ને ઉતારી તેમાં ટાંમેટાં નાખવાં. બે મિનિટ પછી પાણીમાંથી કાઢી છાલ છોલી તેનો બારીક ભૂકો કાપવો. બીજી એક તપેલીમાં ચાર કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. પાણી કકડે ને એક ચમચી મીઠું નાખવું. તેમાં મેકરોની નાખી દઇ ઢાંકણુ ઢાંકી મેકરોની ચડવા દેવી. નરમ થાય ને ઉતારી અંદરથી પાણી કાઢી નાખવું. એક તપેલીમાં એક ચમચો ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં કાંદા નાખી બદામી તળવો. પછી તેમાં ટાંમેટાં, મેકરોની, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, સરકો ને ખાંડ નાખી ચમચો ફેરવી જરાવારમાં ઉતારી પાડવું. અર્ધો ભાગ ખમણેલું ચીઝ ને બે આખાં ઇંડાં ભાંગી તે પણ અંદર નાખવાં ને મીકસ કરવું. માખણુમાંથી એક ચમચી માખણુ એક ડીશને લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી, ઉપર બાકીનો ચીઝનો ભૂકો ગોળ ફરતો નાખી દેવો. ડીશપર માખણુને થોડે થોડે અંતરે અકેક ચમચી જેટલું નાખી, એ ડીશ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ઉપરથી બ્રાઉન થાય ને મેળવણી ઘટ થાય કે ડીશ બહાર કાઢવું.

Turnips Mashed.

૨ સલગમ	૩ ચમચા દૂધ	૦॥ ચમચી મીઠું
૧ વાટી નાળિયેર	૨ ઔંસ માખણુ	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી

સલગમને છોલી તેના ટુકડા કરી ધોવા. પછી એક તપેલીમાં તે સલગમના ટુકડાને થોડું પાણી નાખી બાફી કાઢી, પાટા પર બારીક પીસી કાઢવા. પછી તે સલગમ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, માખણુ ને દૂધ એક તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવું. લચકા જેવું થાય ને ધીમે બળતે રાખવું, ને તેમાં નાળિયેરને ખમણી, થોડું પાણી નાખી દાબીને દૂધ કાઢી તે નાખવું. દૂધ જરા સુકાય ને મેળવણી ઘટ લચકા જેવી થાય કે ચુલેથી ઉતારવું.

Vegetable Curry.

૦। રતલ ફ્રેંચબીન્સ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ મોટો ટુકડો આદુ
૦। રતલ વટાણાની શીંગ	૧॥ ચમચી મીઠું	૮ કડી લસણ
૦। રતલ ગાજર	૪ મોટાં લાલ મરચાં	૧ મુઠી આમલી
૦। રતલ પટેટા	૧ મોટો ચમચો કરી પાઉડર	૧ આખું નાળિયેર
૨ રતલ કાંદા		...

મસાલા માટે લસણ, આદુ, મરચાં, કરી પાઉડર તેમજ નાળિયેર ખમણી તેમાંથી ૦। ભાગ લઇ તેનો બારીક મસાલો પીસવો. બાકીના ખમણેલાં નાળિયેરને જુદું બારીક પીસતાં જઇ થોડું થોડું પાણી નાખી, તેનું એક કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. ફ્રેંચબીન્સને સમારી તેના મોટા આડા ટુકડા કાપવા. ગાજરને સમારી નાના ટુકડા કાપવા. વટાણાની શીંગ સમારવી, કાંદાને છુંદણાના કાપવા. એક કપ નાળિયેરના દૂધમાં આમલી ભીંજવી તેનું ડહોરૂં ગાળી કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડે કે તેમાં કાંદો બદામી તળી કાઢવો. પછી પીસેલો મસાલો નાખી પાંચેક મિનિટ સુધી લાલ ભુંજાવા દેવો. પછી તેમાં ચાર કપ પાણી નાખવું, અને મીઠું નાખી કકડો પડે કે તેમાં બધી કાપેલી તરકારી નાખવી. તરકારી ચડવા આવે ને નાળિયેરનું આમલી સાથનું ડહોરૂં નાખવું. ધીમે ચુલે રાખી તરકારી બરાબર ચડે ને કરી ઘટ થાય કે ઉતારવી.

Vegetable Cutlets.

૦॥ રતલ ફ્રેંચબીન્સ	૧ પાંઉ	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૦। રતલ ગાજર	૨ ઈંડાં	૧ ચમચો વુસ્ટર સૉસ
૦॥ રતલ વટાણાની શીંગ	૧ આદુનો ટુકડો	૦। રતલ ઘી
૨ કાંદા	૪ લીલાં મરચાં	થોડી મેકરોની
૦। રતલ પટેટા	૦॥ ચમચો મીઠું	...

ફ્રેંચબીન્સને ઝીણી કાપવી. ગાજરના ઝીણા ટુકડા કાપવા. પટેટાના ઝીણા ટુકડા કરવા. કાંદાને છુંદણાનો કાપવો. મરચાં ને આદુ ઝીણું કાપવું. પાંઉની સ્લાઇસો કરી તેમાંથી એક સ્લાઇસના ઝીણા ટુકડા કાપવા. બાકીની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં મુકી ભુંજવી. બહાર કાઢી તેનો વેલણે ભુકો કરી ચાલણાથી ચાળી કાઢવો. થોડાં ઘીને ફ્રાઈંગ પેન, નહિ તો કઢાઈમાં નાખી ચુલે મુકવું.

ઘી કકડે કે તેમાં પટેટાના ટુકડા તળી કાઢવા. તે તળાય કે કાઢી પાંઉના ટુકડા તળવા.

એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડે કે અંદર કાંદો નાખી બદામી તળવો. પછી ગાજર, ફ્રેંચબીન્સ ને વટાણા નાખવા. તેમાં મીઠું, કાપેલું આદુ, કાપેલાં મરચાં તથા દોઢ કપ પાણી નાખી ચડવા દેવું. ચડે ને સુકું થાય કે ઉતારી તેમાં પટેટા ને પાંઉના ટુકડા મીક્સ કરવા. એ બધું ગોસના મશીનમાં પીસી કાઢવું. પછી તેમાં મરચાંની ભુકી, સૉસ ને ઈંડાં નાખી મીક્સ કરવું. એ મેળવણીમાંથી નાના બૉલ જેવા ગોળા કાઢી, તે દરેક ગોળો પાંઉના ભુકામાં બોળતા જઇ ઉપરથી અણીવાળો ને નીચેથી પહોળો આકાર થાપવો. અણીવાળા ભાગમાં અકેકો નાનો મેકરોનીનો કટકો ખોસી દેવો. એમ બધા કટલેત્સ તૈયાર કરવા. ફ્રાઈંગ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેની અંદર તળી કાઢવા.

ચાવલ, ખીચડી, પલાવ, બીરીઆની.

ચાવલ કેસરીઆ.

૧ ટીપરી ચેાખા	૦ાા ચમચેા શાહજીરૂં	૦। તોલેા કેસર
૦। રતલ ઘી	૧ ચમચેા ચાવલનો મસાલેા	૨ મેાટા ચમચા મીઠું
૪ કાંદા		૧ લીંબુ
૪ ઔંસ બદામ	૦ાા ચમચી છુંદેલી જાવંત્રી	૪ ચમચા ગુલાબ
૪ ઔંસ દરાખ		૨ ચમચા ખાંડ
૧ ચમચેા કેરવેસીડ	૦ાા ચમચી ગરમ મસાલેા	...

કાંદાને વઘારના બારીક કાપવા. બદામ બારી આડી કાપવી. દરાખ સમારીને ધેાવી. કેરવેસીડ, શાહજીરૂં, જાવંત્રી ને ચાવલનેા મસાલેા ખેાખરેા કરવેા. કેસરને લીંબુના રસમાં ભીંજવવી.

એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી લઇ પહેલાં બદામ દરાખ તળવી, તે કાઢી લઇ તેજ ઘીમાં વઘારના કાંદાને તળવેા.

ચેાખા ધેાઇ તેમાં બે ચમચા મીઠું તથા ચેાખા ડૂબે તેટલું પાણી નાખી, ચુલે મુકીને અધકચરા બાફવા. પછી એક મેાટી તપેલીપર બેાઇયું મુકી તેમાં નાખી એાસાવી કાઢવા. પછી તેને બે ખુમચામાં અર્ધા અર્ધા નાખી દેવા. તેમાં છુંદેલેા મસાલેા, ગરમ મસાલેા, ખાંડ, તથા ગુલાબ એ બધામાંથી અર્ધું અર્ધું બેઉ ખુમચામાં નાખવું. એક ખુમચામાં બધું કેસરનું પાણી નાખી દઇ મીકસ કરવું.

એક મેાટી તપેલીમાં બાકીનું અર્ધું ઘી નાખવું. તેની ઉપર સફેદ ચાવલનું પડ કરવું. બદામ, દરાખ તથા તળેલા કાંદાના ત્રણ ભાગ કરવા. તેમાંનેા એક ભાગ સફેદ ચાવલપર પાથરવેા, તેની ઉપર કેસરના ચાવલનું પડ કરવું. તેની ઉપર બદામ, દરાખ તથા તળેલા કાંદાનેા બીજો ભાગ નાખવેા. તેને ઢાંકણુ ઢાંકી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. જો ચુલા પર મુકવું હેાય તેા નીચે થેાડા ઇંગાર મુકી, તપેલીના ઢાંકણુપર થેાડા ઇંગાર મુકવા. થેાડીવારે ઉતારી એક ફ્લૅટ ડીશમાં કાઢવા. કાઢતી વખતે તળે ઉપર થશે, એટલે તળેલા કાંદા, મેવાનેા એક ભાગ છેલ્લાં ઉપર ભભરાવવેા.

નેપેાલીટન રાઇસ.

૨ ટીપરી ચેાખા	૪ લીલાં મરચાં	૩ ઔંસ ચીઝ
૩ કાંદા	૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ રતલ ગેાસ
૧ નાનેા ટુકડેા આદુ	૧ તજનેા ટુકડેા	૧ નાળિયેરની વાટી
૫ કડી લસણ	૧૦ લવંગ	૨ાા ચમચા મીઠું
૧ ઝુડી કેાથમીર	૧૦ કાળાં આખાં મરી	૨ મેાટા ચમચા ઘી

કોથમીર મરચાં બારીક કાપવાં. આદુ લસણ પીસવું. કાંદા વધારના કાપવા. ચીઝ ખમણવું. ટામેટાંના કટકા કરવા. નાળિયેરની વાટી ખમણી તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું, ગોસને સમારી કટકા કરી ધોવું. પછી એક તપેલીમાં ૭ કપ પાણી નામી ચુલે મુકી તેમાં ગોસ બાફવું. બે કપ એવી રહે ને ઉતારવું.

ચોખાને ધોઇ મીઠું નાખી અધકચરા બાફવા. એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદો બદામી તળવો. તેમાં આદુ લસણ નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો નાખી સહેજ ભુંજાય કે ટામેટાંના કટકા નાખી દેવા. પછી તેમાં બાફેલા ચાવલ નાખવા, તથા એક ચમચી મીઠું, ગોસનો રસ તથા નાળિયેરનું દૂધ નાખી, ઢાંકણ ઢાંકી ચાવલ ચડવા દેવા. ચડી રહે ને ભઠ્ઠીમાં મુકવા, અથવા ઉપર નીચે ઈંગાર મુકી બાફણે મુકવા. પછી તૈયાર થાયને ઉતારવા. ચીઝમાંથી થોડું રહેવા દઇ બાકીનું અંદર ભેળી દેવું. એક ફ્લેટ ડીશમાં ચાવલ કાઢી, તેની ઉપર બાકીનો ચીઝનો ભૂકો ભભરાવવો.

કોઇને ગોસનો રસ નહિ જોઇતો હોય, તો નહિ નાખે તો પણ ચાલે. તેને બદલે આખા નાળિયેરનું દૂધ કાઢી નાખવું.

બોરીઆની હૈદ્રાબાદી.

૧ ટીપરી દિલ્હીના ચોખા	૦ા જાયફળ	૦ાા નાનું કાચું પપાંઉં
૧ રતલ ગોસ	૪ લવંગ	૨ પટેટા
૨ કાંદા	૪ નાના ટુકડા તજના	૨ ઈંડાં
૦ાા ઝુડી કોથમીર	૦ાા ચમચી જાવંત્રી	૦ા શેર દૂધ
૩-૪ લીલાં મરચાં	૦ાા ચમચી શાહજીરૂં	૦ાા રતલ ઘી
૪-૫ ફુદણાનાં પાંદડાં	૦ા તોલો કેસર	૨ ચમચા મીઠું
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦ા રતલ દહીં	૧ ટીપરી ઘઉંનો આટો
૦ા કડો લસણ	૧ લીંબુ	...
૮ એલચી	૦ા ચમચી મરચાંની ભૂકી	...

કેસરને ખળમાં નાખી, ખોખરી કરીને ૦ાા કપ ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી, કાંદા વધારના કાપવા. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. આદુ લસણ પીસવું. પપાંઉંની છાલ છોલી તે છાલને પાટાપર બારીક પીસવી. ૪-૫ એલચી તથા જાયફળ છુંદવું. જાવંત્રીને પણ છુંદવી. શાહજીરૂં તથા તજના

બે ટુકડાને ખોખરા કરવા. લીંબુનો રસ કાઢવો. ચોખા ચુંટવા. બે ઈંડાં બાફવાં. પટેટા બાફવા.

ગોસને સાફ કરી મોટા ટુકડા કરી ધોવું. એક તપેલીમાં એ ગોસ નાખી, ગોસને આજુબાજુ કરી, વચમાં ખાડો કરવો, ને તે ખાડામાં ગોસનું પાણી છુટે તેને કપડાંથી લુછી નાખવું. પછી તે ગોસને એક નાનો ચમચો પીસેલી પપાંઉની છાલ, તથા પીસેલું આદુ લસણ લગાડવું. પછી તે ગોસને કડછીથી તપેલીમાં અવારનવાર ફેરવીને દરેક ભાગ કડછીએ છુંદયા કરવો. એમ પંદર વીસ મિનિટ કર્યા કરવું, જેથી ગોસના ટુકડા બરાબર નરમ થઇ જશે. પછી તેમાં કાપેલી કોથમીર, મરચાં, અર્ધો ચમચો મીઠું, છુંદેલું એલચી જાયફળ, જાવંત્રી, શાહજીરૂં, તજ એ બધું ગોસમાં સાથે ભેળવું. તેમાં દહીં તથા લીંબુનો રસ નાખવો, ને કેસરના પાણીમાંથી બે ચમચા પાણી રેડવું. એ બધાંને બે કલાક આથેલું રહેવા દેવું. કાંદાને ઘીમાં તળી તે પણ ભેળવો.

બાફેલા પટેટાના દરેકના ચાર ટુકડા કરી ઘીમાં તળી કાઢવા બાફેલાં ઈંડાંના ચાર ચાર ટુકડા કરવા. ચોખા ધોવા. એક તપેલીમાં ચોખા ડુબે તેટલું આશરે ૪–૫ કપ પાણી નામી તે પાણીની તપેલી ચુલે મુકવી. તેમાં એક જોશ આવે ને તજના બે નાના ટુકડા, ચાર એલચી ને ચાર લવંગ નાખવાં. બીજો જોશ આવે ને તેમાં ચોખા તથા દોઢ ચમચો મીઠું નાખી દેવું. ચાવલ અધકચરા થાય કે ઓઇયામાં નાખી ઓસાવી કાઢવા, ને ઠંડા પડે ને ખુમચામાં છુટા કરવા.

એક તપેલીમાં અર્ધું ઘી નાખી, તેપર આથેલાં ગોસનું બધું પડ કરવું. તેની ઉપર અર્ધા ચાવલનું પડ કરવું, તે પર અર્ધું કેસરનું પાણી છાંટવું, તે પર બાફેલા પટેટા તથા ઈંડાંનું પડ કરવું. તે પર પાછું બાકીના અર્ધા ચાવલનું પડ કરી દેવું. પછી બાકી વધેલું ઘી, વધેલું કેસરનું પાણી તથા દુધ રેડી દેવું. પછી તે તપેલીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ઘઉંના આટામાં પાણી રેડી રોટલીના આટા જેવો બનાવવો. પછી તે આટાની પીંડને તપેલીની કિનારીએ મુકી, દાબીને તપેલીનું ઢાંકણુ બંધ કરવું, જેથી તપેલીમાંની વરાળ બહાર નીકળશે નહિ. પછી તે તપેલીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં આશરે પોણો કલાક રાખવી, ને બીરીઆનીનો સોડમ નીકળે ને કાઢવી.

જો ચુલાપર બીરીઆની કરવી હોય તો અર્ધો કલાક ધગધગતે ઈંગારે રાખવી, ને તપેલીના મોઢાંમાંથી બાફ નીકળે ને થોડો ઈંગાર ઢાંકણપર મુકવો, ને નીચે પણ ધીમે ઈંગારે રાખીને થોડેવારે ઉતારવું.

મલીદા ખીચડી.

૧ ટીપરી ચેાખા	૦॥ ઝુડી કેાથમીર	૧ વાટી નાળિયેર
૦। ટીપરી મસુરની દાળ	૧ ટુકડેા આદુ	૧ ઔંસ બદામ
૨ મેાટા કાંદા	૬ કડી લસણ	૧ ,, દરાખ
૧ ચમચી હળદ	૧ ટુકડેા તજ	૧ પટેટેા
૧ ચમચી ધાણાજીરૂં	૪ લવંગ	૧ મેાટેા ચમચેા ઘી
૧ ચમચેા મીઠું	૪ એલચી	...
૨ લીલાં મરચાં	૦। ચમચી જીરૂં	...

ચેાખા તથા દાળને ચુંટીને ધેાવી. આદુ લસણ પીસવું. કેાથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. તજ, લવંગ, એલચી તથા જીરાંને ખેાખરૂં કરવું. બદામને બાફીને કકડા કરવા. દરાખને ચુંટીને ધેાવી. કાંદામાંથી એકને વઘારનેા કાપવેા. પટેટાને ધેાઇ છેાલીને તેના ટુકડા કરવા. નાળિયેરને ખમણી તેમાંથી ૦। ભાગ રહેવા દેવેા, ને બકીના નાળિયેરમાં પાણી નામી તેનું દેાઢ કપ દૂધ કાઢવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં બદામ, દરાખ તથા પટેટાના ટુકડા તળવા. તે કાઢી લઇ પછી તેજ ઘીમાં વઘારનેા કાંદેા નાખી બદામી તળવેા. તેમાંથી અર્ધો કાઢી લેવેા. ને બાકીના કાંદામાં પીસેલું આદુ લસણ વઘારવું. તેમાં ખેાખરેા કીધેલેા મસાલેા, કાપેલી કેાથમીર, મરચાં, તથા ખમણેલું ૦। ભાગ કેાપરૂં નાખવું. એ બધાંને ભુંજી સહેજ બદામી કરવું. પછી તેમાં હળદ, ધાણાજીરૂં, મીઠું તથા ધેાયલા ચેાખા દાળ નાખી ફેરવવું. ને તેમાં મેાટાં બે કપ પાણી રેડી ચેાખા ચડવા દેવા. અધકચરા ચડે ને તેમાં નાળિયેરનું દૂધ, તથા એક કાંદાના ટુકડા ને પટેટાના તળેલા ટુકડા નાખી દેવા, ને ઢાંકણુ પર પાણી આપી, જરૂર પડે તેા થેાડું થેાડું અંદર નાખવું. ખીચડી ચડવા આવે ને ઉપર નીચે ઈંગાર મુકી બાફણે મુકવી. તૈયાર થાય ને એક ફ્લૅટ ડીશમાં કાઢી ઉપર બદામ, દરાખ તથા તળેલેા કાંદેા ભભરાવવેા. એ ખીચડી, "સૅાસ ગેાસનેા દહીંમાં" લખ્યેા છે, તે બનાવી તેની સાથે ખાવી.

મુસલીમ પલાવ.

૧ ટીપરી દિલ્હીના ચેાખા	૧ ઝુડી કેાથમીર	૧॥ પાશેર દૂધનું બાંધેલું દહીં
	૨ લીલાં મરચાં	
૧ મરઘી	૫ ગેાવેનાં મરચાં	૧ ટુકડેા આદુ
૫ કાંદા	૦। રતલ ઘી	૦॥ કડેા લસણ

૧ ચમચી શાહજીરૂં	૧ તજનો ટુકડો	૦ા શેર દૂધ
૮ એલચી	૩ ઔંસ બદામ	૨ાા ચમચા મીઠું
૦ાા જાયફળ	૦ા તોલો કેસર	૨ ચમચા મીઠું તેલ
૬ લવંગ	૧ મોટાં લીંબુનો રસ	...

બદામને બાફી, છોલીને તેની સાથે લાલ મરચાં, આદુ તથા લસણ પીસવું. શાહજીરૂં, એલચી, જાયફળ, લવંગ ને તજને ખોખરી કરવી. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદા વઘારના કાપવા. કેસરને લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. ચોખાને ચુંટીને ધોવા.

મરઘીમાં દહીં, કાપેલું કોથમીર મરચું, એક ચમચો મીઠું, અર્ધો પીસેલો મસાલો, થોડું કેસરનું પાણી તથા અર્ધો ખોખરો કીધેલો મસાલો ભેળીને પંદર વીસ મિનિટ ખરમોટીને રહેવા દેવું. પછી એક તપેલીમાં અધું ઘી નાખવું, ને તે ચુલે મુકી કકડે ને તેમાં બાકીનો અર્ધો પીસેલો મસાલો નાખી ભુંજવું. ભુંજાય ને તેમાં દહીંમાં ખરમોટેલી મરઘી નાખી દેવી. તતરે ને તેમાં છ કપ પાણી રેડી મરઘી ચડવા દેવી. ચડી રહે ને અધું કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારવી.

બીજી તપેલીમાં છ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકીને જોશ પાડવો. તેમાં બે ચમચા મીઠું તેલ તથા દોઢ ચમચો મીઠું નાખવું, ને ચોખા નાખી દેવા. ચાવલનું પાણી સુકાય ને ઉતારી પાડવા. તેને એક ખુમચામાં નાખીને છુટા પાડવા, ને તેમાંથી આઠ ચમચા ચાવલ મરઘીમાં ભેળવા. બાકીના ચાવલમાં કેસર તથા બાકીનો ખોખરો કીધેલો મસાલો ભેળી દેવો. બાકીના ઘીને કકડાવી તેમાં કાંદા તળી કાઢવો.

એક મોટી તપેલીમાં મરઘીમાંથી અર્ધા મરઘીના કટકા નાખી તેનું પડ કરવું, તેનીપર અર્ધા ચાવલનું પડ કરવું, ને તેની ઉપર અર્ધો તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એજ માફક બાકીની મરઘી, પછી ચાવલ ને છેલ્લાં કાંદાનું પડ કરવું. તે સાથે કાંદો તળતાં વધેલું ઘી, તથા દૂધ રેડી દેવું, ને તપેલીને ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં આશરે અર્ધો કલાક રાખીને કાઢવું. જો ઈંગારપર બનાવવું હોય તો નીચે, તેમજ તપેલીનાં ઢાંકણપર થોડા ઈંગાર આપવા. ચાવલ બરાબર ચડી રહે ને તપેલી બહાર કાઢવી.

મોતી પલાવ (હૈદ્રાબાદી.)

૧ શેર દિલ્લીના ચોખા	૪ કાંદા	૨ ઔંસ દરાખ
૧ રતલ ઘી	૨ ઔંસ બદામ	૬ ,, સેવ

૦॥ રતલ ગાજર	૧ ચમચો ચાવલનો મસાલો	૧ ચમચી શાહજીરૂં
૦॥ રતલ ખાંડ		૧ ચમચો જાવંત્રી
૨ આનીભાર કેસર	૦॥ જાયફળ	૩ ચમચા મીઠું
૧ લીંબુનો રસ	૭ એલચી	૧ ટીપરી ઘઉંનો આટો

કવાબને માટે:—

૦॥ રતલ ગોસનો ખીમો	૨ લીલાં મરચાં	૦। ચમચી ધાણાજીરૂં
૧ ટુકડો આદુ	૧ નાનો પટેટો	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૮ કડી લસણ	૦। ચમચી હળદ	૦॥ ચમચી મીઠું
૦॥ ઝુડી કોથમીર	૦। ચમચી મરી	...

કેસરને જરા સેકી લીંબુના રસમાં ભીંજવવી. આદુ લસણ પીસવું. કોથમીર મરચાં ઝીણાં કાપવાં. એલચી, જાયફળ ને શાહજીરૂં છુંદી ખોખરૂં કરવું. જાવંત્રી છુંદવી. કાંદાને વઘારના કાપવા. નાનો પટેટો બાફવો. કાપેલા કાંદાને ઘીમાં તળવો. ગાજરને છોલી ખમણીને વરખ કાઢવો, ને એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી જરાવાર બાફવો, ને પાણી ઓસાવી કાઢવું. ખાંડને એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં દોઢ કપ પાણી રેડી ચીકાશ પડતો શીરો કરીને ઉતારવો. બદામ, દરાખ તથા સેવને ઘીમાં જુદી જુદી તળવી. આટાને રોટલીની માફક મસળવો.

કવાબ માટે ગોસના ખીમામાં પીસેલું આદુ લસણ, કાપેલી કોથમીર મરચાં, થોડો તળેલો કાંદો, બાફેલો પટેટો, તથા બાકીનો મસાલો ને મીઠું નાખી આથી મુકવું. પછી તેના ઝીણી ઝીણી ગોળી માફક કવાબ કરી ઘીમાં તળી કાઢવા.

ચોખાને ચુંટી, ધોઇ તે ડુબે તેટલાં પાણીમાં ૩ ચમચા મીઠું નાખી, બફાય ને ઓઇથામાં નાખીને ઓસાવી કાઢવા. ઓસાવીને તેને ખુમચામાં છુટા પાડવા. તેમાં કેસરનું પાણી ભેળી દેવું. એક મોટી તપેલીમાં નીચે થોડું ઘી નાખવું. તેનીપર અર્ધા કેસરના ચાવલ ને અર્ધી તળેલી સેવ, અર્ધો ગાજરનો વરખ, અર્ધી બદામ દરાખ, અર્ધો કાંદો ને અર્ધો છુંદેલો તથા ચાવલનો મસાલો ભભરાવવો, તેની ઉપર અર્ધા ઝીણા કવાબો મુકવા. એજ પ્રમાણે બાકીના અર્ધા સામાનનું પડ કરવું. પછી તેમાં ચીકાશદાર શીરો ફરતો રેડવો, અને ઢાંકણ ઢાંકી આટાથી તેનું મોઢું બંધ કરી ચુલા પર મુકવું. ઉપર નીચે ઇંગાર મુકી, ચાવલ તૈયાર થાય ને ઉતારવા.

———

સેવ, ગાંઠીઆ, ભજીઆં, ચેવડો, ચટણી.

ગહ્‌લી ચટણી.

ાા રતલ ખજુર	ાા ચમચી બારીક મીઠું	૭-૮ લીલાં મરચાં
૧ ચમચી ભરી આમલી	ાાા ચમચી હળદ	ાાા ઝુડી કોથમીર

ખજુરના ઠળીઆ કાઢવા. પછી ખજુરને બે ત્રણ ચમચા પાણીમાં ભચડી કાઢવો, અને કોથમીર મરચાં સાથે પાટાપર બારીક પીસવો. આમલીમાં બે ત્રણ ચમચા પાણી નામી ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કરવું, ને ખજુરમાં તે, તથા મીઠું ને હળદ મેળવવી. સહેજ ઘટ જેવી ચટણીની મેળવણી કરવી. આ ચટણી પુરી, પકોડી તથા ભજીયાં સાથે ખવાય છે.

ચટણી (કચોરી માટે.)

ાાા રતલ દહીં	૬–૭ લીલાં મરચાં	૩ ચમચી ખાંડ
૧ ઝુડી કોથમીર	૨ ઔંસ કીસમીસ દરાખ	...

ખાટું મીઠું મલાઇવાળું દહીં લઇ, તેની અંદર કોથમીર, મરચાં ઝીણાં કાપીને તે, તથા દરાખ ને ખાંડ નાખવી, ને દહીંને એકરસ કરવું. આ ચટણી કચોરી સાથે ખાવાથી સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

ચેવડો.

૩ ટીપરી ભુંજેલા પૈાઆ	૧ મુઠી કીસમીસ દરાખ	મરચાંની ભૂકી ટેસ્ટ મુજબ
૧ મુઠી ચણાની દાળ	૧ ટુકડો સુકું કોપરૂં	બારીક મીઠું ટેસ્ટ મુજબ
૨ મુઠી ભુંજેલી સીંગના દાણા	૧ નાની ઝુડી કોથમીર	૧ ચમટી પાપડખાર
...	હળદ-જરા પીળાશ રંગ પકડે તેટલી	ાાા બાટલી મીઠું તેલ
		...

પૈાઆને બોઇયામાં નાખી ચાળી સાફ કરી ચુંટવા. ચણાની દાળને એક દિવસ અગાઉથી પાણીમાં એક ચમટી પાપડખાર નાખી ભીંજવી મુકવી. સુકાં કોપરાંને બારીક કાપવું. કોથમીરને સમારી ધોઇને કોરડી કરવી. એક કઢાઇમાં અર્ધી બાટલી તેલ કકડાવી, વરાળ નીકળે કે તેમાં ચણાની દાળ નાખવી, તે તળાય ને ઉપર તરી આવે કે તુરત કાઢી લઇ બોઇયામાં નાખવી. શીંગના દાણાને તળી તેને પણ બોઇયામાં નાખવા. દરાખને તળી તે પણ બોઇયામાં નાખવી. પછી તેજ કકડતાં તેલમાં થોડા થોડા કરી, બધા પૈાઆ

તળી કાઢવા, અને એાઇયામાં નાખવા. પછી ચુલેા ધીમેા કરી તેમાં સહેજ કેાથમીરને તળી તરતજ કાઢી લેવી. એ બધી ચીજોમાંનું તેલ નીકળી જાય કે કેાપરૂં તથા ટેસ્ટ મુજબ મીઠું, મરચાંની ભૂકી, અને હળદ ભેળી હાથે બરાબર મેળવી એકરસ કરવું.

તીખા ગાંઠીઆ.

૧ ટીપરી ચણાનેા આટેા ૦। ચમચી હળદ ૧ લીંબુનેા રસ
૧ ચમચી બારીક મીઠું ૦॥ નાની સપાટ ચમચી મીઠું તેલ ખપ મુજબ
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી પાપડખાર ...

પાપડખાર સેકીને બારીક છુંદવેા. ચણાના આટાને ચાળી તેમાં મીઠું, પાપડખાર, મરચાંની ભૂકી, હળદ તથા બે મેાટા ચમચા તેલ નાખવું. પાણીથી આટાને રેાટલી જેવેા નરમ બાંધવેા.

કઢાઇમાં તેલ નાખી ચુલે મુકી કકડે ને ઉતારી લેવું. પછી તેમાં થેાડેા લીંબુનેા રસ નાખવેા. રસ નાખ્યાથી મેલ ઉપર નીકળી આવશે, તે કાઢી લેવેા ને કઢાઇ પાછી ચુલે મુકવી. બીજી એક વખત બાકી રહેલેા લીંબુનેા રસ એજ માફક નાખી મેલ કાઢી લેવેા.

સેવ, ગાંઠીઆ બનાવવાનું ચાકેારી નામે એક મશીન આવે છે, તેમાં ખીમાના મશીન માફક સેવ અને ગાંઠીઆ બનાવવા માટે જુદા જુદા નાકાંવાળી રીંગ આવે છે, તેમાંથી ગાંઠીઆવાળી રીંગ મશીનમાં નીચે મુકવી. મશીનને અંદરથી તેલ લગાડવું. આટામાંથી થેાડેા આટેા લઇ મશીનમાં મુકવેા. ઉપરથી મશીનનેા બીજો ભાગ દાબવેા, ને મશીન તેલની કઢાઇની ઉપર પકડવું, જેથી કરીને કઢાઇના તેલમાં લાંબા ને લાંબા જલેબી માફક ગુંચડાં પડશે. તેને તેલમાં તળાવા દેવાં. એક પડ તળાય ને બીજું પડ ફેરવવું. ગાંઠીઆ થાય કે એક એાઇયામાં કાઢી લેવા. એ પ્રમાણે બધેા આટેા પુરેા કરવેા. ગાંઠીઆ ઠંડા પડે ને ભાંગવા.

પકેાડી

૧ ટીપરી ચણાનેા આટેા ૧ ચમચી હળદ ૨ ચમટી પાપડખારનેા
૧ ચમચી બારીક મીઠું ૨ ચમચી મરચાંની ભૂકી ભૂકેા
૦॥ બાટલી તેલ ... ...

ચણાના આટાને ચાળવેા. તેમાં મીઠું તથા મસાલેા નાખી પાણીથી

ડપકાં પડે તેવું ખીરૂં બનાવવું, અને પંદર વીસ મિનિટ રહેવા દેવું. પછી કઢાઇમાં તેલ કકડાવવું. તેમાં એકેક ચમચી જેટલું પુરીને તળી કાઢવાં. એ પકોડી થાય એટલે તેને આમલીના પાણીમાં થોડીવાર રહેવા દેવી, અને દહીંની ચટણી સાથે ખાવી.

પુરી પકોડી માટે આમલીનું પાણી નીચલી રીતે કરવું:—

૧ ચમચો આમલી	૨ લીલાં મરચાં	૧ ચમચી ખોખરૂં કાપેલું
ાા ચમચી બારીક મીઠું	૭-૮ ફુદણાનાં પાંદડાં	જીરૂં
૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...	...

આમલીમાં બે મોટાં કપ પાણી રેડી ચોળીને પાણી ગાળી કાઢવું. પછી તેમાં કાપેલાં મરચાં, ફુદણાનાં કાપેલાં પાંદડાં તથા બધો મસાલો નાખી મીકસ કરવું. એમાં પુરી પકોડી બોળીને ખાવી.

પટેટા પુરી.

પટેટા માટે:—

૧ાા રતલ પટેટા	૧ મોટો ટુકડો આદુ	૧ાા ચમચી હળદ
૫ કાંદા	૮ કડી લસણ	૧ાા ચમચી મીઠું
૧૨ સુકાં મરચાં	૧ાા ચમચી જીરૂં	૮ મોટા ચમચા મીઠું તેલ

પુરી માટે:—

૨ ટીપરી મેંડો	૧ શેર મીઠું તેલ
૧ાા ચમચી મીઠું	૧ ચમચો ચોખાનો આટો

કાંદાને છુંદણાના કાપવા. પટેટાને છોલી તેના નાના ચોરસ ટુકડા કાપવા. મરચાં, આદુ, લસણ, જીરૂં, હળદ, એ સઘળાંનો બારીક મસાલો પીસવો. એક તપેલીમાં થોડું તેલ નાખી ચુલે મુકી, તેલ કકડે કે તેમાં કાંદા નાખવો. તે બદામી તળી તેમાં સઘળો પીસેલો મસાલો નાખવો; તે સહેજ ભુંજાય કે પટેટાના ટુકડા નાખી ફેરવી મીઠું નાખવું. પછી બે કપ પાણી નાખી ધીમે ચુલે પટેટા થવા દેવા. પટેટા ચડે ને ઉતારવું.

પુરી માટે—મેંડાની અંદર વાટેલું મીઠું અને ત્રણ ચમચા મીઠું તેલ નાખી, પાણીથી ગુંદી ગુંદીને સહેજ કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના નાના નાના ગોળા કરી તે દરેક ગોળાને સહેજ દાબી દરેક ઉપર મીઠાં તેલનો હાથ લગાડવો. પછી ચોખાનો આટો ભભરાવી એકેક પર મુકી વેલણે મોટો રોટલો

વણુવો. દાબડાના ઢાંકણથી તેની ગોળ પુરીઓ કાપી કાઢવી. એક કઢાઇમાં તેલ નાખી કઢાઇને ચુલે મુકી તેલ કકડેને તેમાં પુરીઓ તળી કાઢવી.

પટેટાની ભાખર પોળી. (દક્ષિણી)

૪ ઔંસ મેંડો	૩ મોટા પટેટા	૧ ચમચી હળદ
૩ ,, રવો	૦। ચમચી રાઇના દાણા	૧ ચમચી ભરી ખાંડ
૧ વાટી નાળિયેર	૦॥ ચમચી જીરૂં	૧ લીંબુનો રસ
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ મોટું લાલ મરચું	૧॥ ચમચી મીઠું
૬ લાંબાં લીલાં મરચાં	૨ ચમચી મરચાંની ભુકી	ઘી ખપ મુજબ

મેંડા તથા રવાને ચાળી ૦। ચમચી મીઠું તથા એક ચમચી ઘી નાખવું, ને પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખવો. નાળિયેરને બારીક ખમણવું. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. પટેટા છોલી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવા. પછી તેને પાણીથી ધોઇ બોઇયામાં નાખી સઘળું પાણી કાઢી લેવું.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં રાઇના દાણા, જીરૂં તથા મરચાંનો વઘાર કરવો. પછી તેમાં કોથમીર, મરચાંની ભુકી, હળદ અને ખમણેલું નાળિયેર નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, ભુંજાય કે તેમાં ખમણેલા પટેટા નાખી દેવા. તેને ફેરવીને ૦॥ કપ પાણી નામી પટેટા ચડવા દેવા. જરૂર પડે તો ઢાંકણપર પાણી આપી અંદર રેડવું. પટેટા ચડે ને લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી દેવી. તદન સુકું થાય ને ઉતારી ઠંડુ પડવા દેવું.

આટાને પાછો મસળી તેના બે ભાગ કરી તેની પાતળી રોટલી વણવી. પટેટાની મેળવણીના બે ભાગ કરી તેને પેલી રોટલીઓ ઉપર પાથરી દેવા. પછી તેને પતરેલની માફક ગોળ વીંટાળી દેવી. તે વીંટમાંથી એકેક આંગળ જેટલી સ્લાઇસ કાપી કાઢવી. ઘીને કકડાવી તેમાં એ સ્લાઇસો બદામી તળી કાઢવી. એ રીતે બેઉ ભાગમાંથી સ્લાઇસો કાપીને તળવી.

પુરી પકોડી

૧ ટીપરી ઝીણો રવો. ૧ ચમચી બારીક મીઠું ૦॥ બાટલી મીઠું તેલ

રવાને ચાળી તેમાં મીઠું નાખી પાણીથી તેનો સખત આટો બાંધવો. પછી તેની નાની નાની લખોટી જેવડી ગોળીઓ કરવી, અને તેને આગળ પાછળ તેલનો હાથ લગાડી તેની પુરીઓ વણવી. એક ખુમચામાં ભીનવીને

નીચવેલો કટકો મુકવો. તેની ઉપર વણેલી પુરીઓ મુકતાં જવું, ને બીજો ભીનવીને નીચવેલો કપડાંનો કટકો ઉપર પાથરવો. પુરીને બંને બાજુ ભીનાશ લાગવો જોઇએ. પછી દસ મિનિટ રહેવા દેવી. એક કઢાઇમાં તેલ કકડાવી તેમાં એ પુરીઓ તળી કાઢવી. આવી રીતે કીધેલી પુરીઓ ફુલેલીને કડક થાય છે. આ પુરી આમલીના પાણી સાથે, તેમજ બાફેલા પટેટા, દહીં તેમજ ચટણી સાથે ખાઇ શકાય છે.

પુરી (પીળી.)

૦॥ રતલ મેંદો	૧॥ ચમચી ભરેલી હળદ
૨ ઔંસ ઘી (તાવેલું)	૦॥ ચમચી બારીક મીઠું
૦॥। ચમચી જીરૂં	ઘી તળવાનું ખપ મુજબ
૦॥। ચમચી મરી	૦॥ નાનું કપ પાણી
જીરૂં તથા મરીને ખોખરાં કરવાં	...

આટાને ચાળી વચમાં ખાડો પાડી તેમાં તાવેલું ઘી, જીરૂં, મરી, હળદ તથા મીઠું નાખી, પાણીથી ૦ા કલાક સુધી ખૂબ ગુંદી ગુંદીને રોટલી માફક આટો બાંધવો. પછી તેના ૧૦ ગોળા કરવા. વેલણ તથા પાટલાને ઘી લગાડવું, તેપર સહેજ જાડી પુરી વણી, તેમાં કાંટાથી નાકાં પાડવાં. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી કકડે ને ધુમાડો નીકળે કે ચુલો ધીમો કરવો. પછી ડુબતાં ઘીમાં પુરીઓ મુકી, ઘણીજ ધીમી આંચે પુરી તળવી. ફુલાઇને ઉપર તરી આવે કે સંભાળથી ફેરવી, બીજું પડ થવા દેવું. બેઉ પડ થાયને નાની ચાળણી મુકી બધું ઘી નીતરવા દેવું. એજ માફક સફેદ પુરીઓ કરવી, પણ તેમાં હળદ નહિ વાપરવી.

ભજીયાં કાજુનાં.

૦॥। રતલ કાજુ	૨ સપાટ ચમચી હળદ	૧ લીંબુની ચીર
૪ મોટા ચમચા ચણાનો આટો	૨ ચમચી જીરૂં	મીઠું તેલ તળવા માટે ખપ મુજબ
	૧ ઝુડી કોથમીર	
૨ ચમચી મીઠું	૬ લીલાં મરચાં	...

કોથમીર તથા મરચાં ઝીણાં કાપવાં. જીરૂં ખોખરૂં કરવું. કાજુને બદામના મશીનમાં પીસવાં.

એક તપેલીમાં કાજુ, આટો, કાપેલી કોથમીર મરચાં, હળદ, જીરૂં ને

મીઠું એ સર્વ સાથે ભેળવું. પછી થોડું પાણી નાખતાં જઇ ઘટ મેળવણી કરવી. તેને ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ બાજુ રહેવા દેવી. પછી એક કઢાઇમાં તેલ કકડાવવું. તે કઢાઇને ચુલા પરથી ખીસાડી તેમાં લીંબુના થોડાં ટીપાં નીચોવવાં. પાછું ચુલે મુકી તેલમાં કકડો પડે ને ઉપર મેલ આવે, તે ચમચે કાઢી લેવો. પછી મેળવણીમાંથી એકેક ચમચી ભરી છુટી છુટી તેલમાં નાખી જવી, ને ભજીયાં મઝાનાં લાલ થાયને કાઢવાં.

ભજીયાં તરકારીના.

૦ાા રતલ ચણાનો આટો	૧ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી	૫ નાના કાંદા
૧ ઔંસ ઘઉંનો આટો	મીઠું તેલ ખપ મુજબ	૧૫-૨૦ મૂળાના પાંદડાંના
૧ાા ચમચી બારીક મીઠું	૪ તળવાનાં કેળાં	ટુકડા
૦ાા ચમચી હળદ	૪ નાના પટેટા	૧૨-૧૫ લીલાં મરચાં

ચણા તથા ઘઉંના આટાને ચાળવો. કેળાં, પટેટા, તથા કાંદાને છોલી તેની પાતળી સ્લાઇસ કાપવી. મૂળાનાં પાંદડાંને ધોઇ તેના ટુકડા કરવા. લીલાં મરચાંને આખાંજ રાખી ધોવાં.

એક બોલમાં બેઉ જાતનો આટો, મીઠું તથા હળદ નાખી તેમાં પાણી લેતાં જઇ ખીર જેટલી ઘટ મેળવણી કરવી.

એક કઢાઇમાં તેલને ખૂબ કકડાવવું. પછી આટાની મેળવણીમાં એકેક લીલું મરચું બોળી, તેલમાં છુટાં છુટાં નાખી બદામી રંગના તળી જુદાં કાઢવાં. પછી આટાવાળી મેળવણીમાં મરચાંની ભૂકી મીકસ કરવી. અને તેમાં દરેક જાતની તરકારીની સ્લાઇસો એકેક પછી બોળી કકડતાં તેલમાં છુટાં મુકી બદામી રંગના ભજીયાં તળી કાઢી લેવાં. એજ માફક મૂળાના પાંદડાંને પણ મેળવણીમાં બોળી કકડાં ભજીયાં તળી કાઢવાં.

ભજીયાં (પીઠાના.)

૧ાા ટીપરી ચણાની દાળ	૧ ચમચો ધાણા	૧ાા ચમચો મરચાંની ભૂકી
૨ ઔંસ ખમણેલું	૧ ચમચો મીઠું	૧ ચમચી હળદ.
નાળિયેર	૧ ચમચી પાપડખાર-	મીઠું તેલ-ખપ મુજબ
૧ ચમચી જીરૂં	છુંદેલો	...

દાળને ચુંટી ધોઇ ૫-૬ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી પાણીમાંથી કાઢી તેને જાડી પીસી કાઢવી. જીરૂં તથા ધાણાને ખોખરાં કરવાં. નાળિયેરને બારીક ખમણવું.

પીસેલી દાળ સાથે જીરૂં તથા ધાણા ખોખરાં કીધેલાં, નાળિયેરનું ખમણ, હળદ, મરચાંની ભૂકી, નીમક, પાપડખાર એ બધું મેળવવું, ને ૩-૪ ચમચા પાણી નાખી મીકસ કરી, બેથી ત્રણ કલાક રહેવા દેવું. પછી એક કઢાઇમાં તેલ કકડાવવું. મેળવણીમાંથી થેાડું હાથપર લઇ ચપટાં ભજીયાં થાપી, કકડતાં તેલમાં કકરાં લાલ તળી કાઢવાં.

મસાલા કચેારી. (દક્ષિણી)

પડ માટે:—

૨ ટીપરી ચણાનેા આટેા	૧ સપાટ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ચમચી ભરી મીઠું
...		૧ ચમચી જીરાંનેા ભૂકેા

મેળવણી માટે:—

૩ કાંદા	૧ ઝુડી કેાથમીર	ના ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ નાળિયેર	૮ કડી લસણ	ના ચમચી મીઠું
૮-૧૦ લીલાં મરચાં	ના ચમચી હળદ	...

ચણાના આટાને ચાળી તેમાં બધેા મસાલેા, મીઠું તથા બે ચમચા મીઠું તેલ નાખી પાણીથી આટેા બાંધવેા.

અંદરની મેળવણી માટે નાળિયેરને બારીક ખમણવું. કાંદાને છુંદણાના કાપવા. કેાથમીર, મરચાં ને લસણને બારીક કાપવું. પછી એ બધી ચીજો સાથે મેળવવી.

એક કઢાઇમાં બે ચમચા મીઠું તેલ કકડાવી, તેમાં ઉપલી મેળવણી, હળદ, મરચાંની ભૂકી ને મીઠું નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ૩-૪ મિનિટમાં ઉતારી પાડવું.

ચણાના આટામાંથી નાના નાના ગેાળા પાડી તેની પુરીઓ વણવી. તેમાંથી એક પુરી લઇ તેમાં ઉપલી મેળવણી થેાડી ભરી ઉપર બીજી પુરી મુકવી. કિનારીને સારી રીતે દબાવી તેને વાળી દેવી. એક કઢાઇમાં તેલ કકડાવી તેમાં કચેારી તળી કાઢવી. ગરમ ગરમજ ખાવી.

સેવ (ગાંઠયા સાથની.)

૧ ટીપરી ચણાનો આટો — ૦ા ચમચી હળદ
૧ ચમચી બારીક મીઠું — મીઠું તેલ ખપ મુજબ

ચણાના આટાને ચાળી તેમાં મીઠું, હળદ તથા બે ચમચા મીઠું તેલ નાખવું, ને પાણીથી નરમ આટો બાંધવો. પછી મશીનમાં સેવની રીંગ મુકી, મશીનને તેલનો હાથ લગાડવો. તેમાં થોડો આટો મુકી સેવ પડે ને તેને ગાંઠીઆ માફકજ તળી કાઢવી.

જૅમ, જૅલી.

જૅમ જૅલી બનાવવાની કેટલીક સૂચના.

કોઇબી ફળને બાફી તેનો રસ ગાળી, ગરને કાઢી નાખીને રસમાં ખાંડ નાખીને જે બનાવીએ તેનું નામ જૅલી. એ નીતરી થાય છે, જ્યારે ફળનો ગર લઇ, તેમાં ખાંડ નાખીને ઘટ બનાવીએ તેનું નામ જૅમ.

જૅમ કે જૅલી બનાવતી વખતે તપેલી તદન કલાઇ ભરેલી હોઇ જોઇએ, ને તેમાં લાકડાનો ચમચો યા કલાઇ ભરેલી ચમચ વાપરવી. જૅલી બનાવવી હોય તો તેને વારંવાર હલાવવી નહિ. ફકત જ્યારે તપાસવી હોય, ત્યારેજ જરા ચમચા પર લઇ જોવી. જૅમ બનાવતી વખતે તે દાઝે નહિ તે માટે ચમચ ફેરવવાની જરૂર પડે છે. જૅમ કે જૅલી બનાવતી વખતે તેમાં ખાંડ નાખ્યા પછી, મોટે બળતે નહિ રાખતાં હમેશ ધીમે બળતે રાખવી, જેથી ફ્રુટનો સ્વાદ બગડી જશે નહિ.

જૅમ જૅલી પેક કરવાની રીત—પાર્ચમેન્ટ પેપર યા સફેદ કોરૂં કાગળ લઇ તેને સીસીનાં મોઢાં જેટલું ગોળ કાપી, તેની કિનારીએ ઈંડાંની સફેદીનો હાથ લગાડી, સીસીના મોઢાં પર ચીટકાવી દેવું, ને ઉપર ટીનનું ઢાંકણુ ટાઇટ બંધ કરી દેવું. એવી રીતે પેક કર્યાથી બગડશે નહિ. જૅમ જૅલીની સીસીઓ હંમેશાં સ્ટરીલાઇઝ (Sterilise) કરીને કોરડી થાય ને વાપરવી.

કાળી દરાખની જૅમ.

૨ રતલ કાળી દરાખ   ૨ લીંબુ   ૦ાા પાઇન્ટ Invalid
૨ રતલ ખાંડ   ...   Port Wine

દરાખને સમારી ધોઇ, તે ડૂબે તેટલાં પાણીમાં આશરે બારથી પંદર કલાક ભીંજવી મુકવી. પછી તેના ઠળીઆ કાઢવા. દરાખ ભીંજવેલાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેને જાડાં કપડાંમાંથી ગાળી કાઢવી. પછી તેમાં બે લીંબુનો રસ નાખી ચુલે મુકવું. શીળો સાધારણ ચીકાશ પડતો ઘટ થાય, ને તેમાં દરાખ ગમે તો આખી ભેળવી, નહિ તો દરાખને ભચડી, મોટાં આંધરાંની તારની ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢી, તેનો ગર ભેળવો. ઘટ થવા આવે ને ધીમી આંચે રાખવી, ને અવાર નવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો.

એક રકાબીમાં જરા જૅમ નાખી, તે ઘટ થયલી ને ચીટકાયલી લાગે તો જૅમમાં પોર્ટ વાઇન ભેળીને ઉતારી પાડી ઠંડી પાડવી. પછી સીસીમાં ભરવી.

આ જૅમ જેને કબજીયાત હોય તેને ફાયદો કરે છે.

ટાંમેટાંની જૅમ.

૩ રતલ મોટાં લાલ ટાંમેટાં   ૧ ચમચી રાસ્પબેરીનું એસન્સ
૨ાા રતલ ખાંડ   ૩-૪ ટીપાં કોચીનલ

ટાંમેટાંમાં કકડતું થોડું પાણી રેડી, સફાઇથી તેની છાલ કાઢી નાખવી. ડીચકાં પણ કાઢી નાખવાં.

એક તપેલીમાં છોલેલાં ટાંમેટાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખવી, ને તપેલી ચુલે મુકવી. તેને ધીમી આંચે રાખી, લાકડાંના ચમચા યા કલાઇની ચમચે ફેરવ્યા કરવું. સાધારણ ઘટ થાય ત્યારે ઉતારી, એસન્સ તથા કોચીનલનાં ટીપાં નાખવાં. ઠંડી પડે ને પહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવી.

તાજા આલુચાની જૅમ.

૩ રતલ આલુચા   ૩ રતલ ખાંડ

આલુચા ખાટાં મીઠાં ભેળ લેવાં. તેને ધોઇને ડૂબે તેટલું પાણી રેડી, તેની છાલ નીકળે તેમ થોડો વાર બાફવાં. પછી બોઇઆમાં નાખી રસ ગાળી કાઢવો, ને આલુચા રહે તેની છાલ છોલી કાઢવી.

એક તપેલીમાં આલુચા, ખાંડ તથા ગાળી કાઢેલો રસ નાખી ચુલે મુકવું. અવાર નવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું. જૅમ ઘટ લચકા જેવી થાય ને ઉતારી પાડવી. એ જૅમ ઘણી ઘટ નહિ કરવી. કારણ ઠંડી પડતાં વધુ ઘટ થાય છે. વળી નીચે જલદી દાઝી જશે, માટે અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવી.

નાસ્પતીની જૅલી.

૨ દજન નાસ્પતી	ખાંડ નાસ્પતીના એક પાઈંટ
૪ લીંબુ	રસે ૦ાા રતલ

નાસ્પતીને છોલી, તેના કટકા કરી, તે ડુબે તેટલાં પાણીમાં નરમ બાફવાં. ચુલેથી ઉતારી ફ્લેનલ યા જાડા કટકામાંથી દાબ્યા વગર રસ ગાળી કાઢવો.

પછી તે ભરેલા એક પાઈંટ રસે ૦ાા રતલને હિસાબે ખાંડ લેવી.

એક તપેલીમાં રસ, ખાંડ, તથા આશરે ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે સાથે મેળવવો. પછી તેને ચુલે મુકવું. તેમાં જોશ આવે ને ધીમી આંચે રાખવું. ઉપર ફીણ આવે તે લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવું. જૅલી ઘટ થવા માંડે ને રકાબીમાં કાઢી જોવી. જૅલી રકાબીમાં બંધાઇ જાય તો બરાબર થયલી જાણી ઉતારી પાડવી. વરાળ નીકળી જાય ને ગરમ ગરમજ સીસીમાં ભરવી ને ઠંડી પડે ને પેક કરવી.

નાસ્પતી ખાટાં હોય તો લીંબુનો રસ ઓછો નાખવો. એજ પ્રમાણે ઍપલની જૅલી પણ થાય છે.

જો નાસ્પતી રસદાર હોય ને રસ વધુ નીકળે, તો તે મુજબ ખાંડ હિસાબે વધારે લેવી.

પેરની જૅલી.

૩ રતલ મોટાં સફેદ પેર	૩ મોટાં લીંબુ
૧ રતલ ખાંડ	પાણી પેર ડુબે તેટલું

પેરને ધોઇ તેના ડીચકાં કાપી, જાડી ગોળ સ્લાઇસ કરવી. તેમાં પાણી રેડી ચુલે બાફવા મુકવાં. બફાય ને ગર છુટો પડેલો લાગે કે એક તપેલીપર ઓઇયું મુકી, તેમાં ગર ખાલી કરી દેવો. રસ ઓઇયાંની નીચે તપેલીમાં પડશે. તેમાં ખાંડ નાખી દેવી. ખાંડ પીગળે ને રસને ફ્લેનલ યા જાડા કપડામાંથી દાબ્યા વગર નીતરો ગાળી કાઢવો. તેને ચુલે મુકી, બે ત્રણ જોશ

પડે કે તેમાં ૩ લીંબુનો રસ કાઢી તે ગાળીને નાખી દેવો, ને જૅલી ઘટ થવા દેવી. ઉપર ફીણ જેવો મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો. જૅલી ઘટ થાય કે એક રકાબીમાં થોડી નાખી જોવી. જૅલી બંધાય તેવી લાગે કે ઉતારી પાડવી. સહેજ વરાળ ઓછી થાય કે ગરમ ગરમજ પહોળાં મોઢાંની સીસીમાં રેડી દેવી. ઠંડી પડે ને પેક કરી દેવી. જૅલી ઘટ થવા માંડે કે અંદર ઘડી ઘડી ચમચ નહિ ફેરવવી, કારણ તેમ કર્યાથી નીતરી નહિ થશે. કોઇ પણ જાતની જૅલી યા જૅમ કરતી વખતે ચુલાની આંચ ધીમી રાખવી, કારણ નહિ તો ફ્રુટનો સ્વાદ બળી જઇ જૅલી બગડી જશે.

લીલાં જરદાલુની જૅમ.

૨ રતલ લીલાં જરદાલુ ૧॥ રતલ ખાંડ ૨ લીંબુનો રસ

લીલાં જરદાલુને ધોઇ છાલ છોલી ઠળીઆ કાઢવા. ખાંડમાં ૩ કપ પાણી નાખી તથા લીંબુનો રસ નાખી ચુલે મુકવું. ઉપર મેલ આવે તે આંધરાવાળી ચમચથી કાઢવો. શીરો સહેજ ચીકાશ પડતો થાય કે તેમાં જરદાલુ નાખી દેવાં, ને અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. જૅમ ઘટ જેવી થાય કે ધીમી આંચે રાખવી. તૈયાર થાય ને ઉતારવી. ઠંડી પડે કે પહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવી.

આ લીલાં જરદાલુ ચોમાસું શરૂ થાય તે વખતે બે ત્રણ મહિના મુંબઇમાં મળે છે.

અચાર, ચટણી વગેરે.

કાચાં પપાંઉની ચટણી.

૪ રતલ ખમણેલું પપાંઉ	૫ ભરેલા ચમચા મીઠું	૨ ઔંસ મરચાંની ભૂકી
ાા રતલ કીસમીસ દરાખ	૨ ઔંસ આદુ	૨ બાટલી સરકો
૨ રતલ ખાંડ	૨ કડા લસણ	...

પપાંઉને છોલી ખમણવું. આદુ લસણની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સમારી થોડા સરકામાં ધોવી.

એક કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં સરકો તથા ખાંડ નાખી ચુલે મુકવી. ખાંડ પીગળે ને તેમાં મરચાંની ભૂકી, આદુ લસણની સ્લાઇસ, મીઠું તથા પપાંઉ નાખી દેવું. ધીમે બળતે ઉઘાડી મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. થોડે વારે દરાખ નાખવી. ચટણી તૈયાર થાય ને ઉતારી ઠંડી પડે ને બરણીમાં ભરવી.

કેરીની ચટણી ખમણેલી.

આશરે ૨૫ થી ૩૦ કેરી	ાા રતલ કીસમીસ દરાખ	૨ કડા લસણ
૧ રતલ ખાંડ		૧ મોટો ટુકડો આદુ
૨ ઔંસ બદામ	૧ મુઠી આમલી	૩ થી ૪ ચમચા મીઠું
૨ આસ ખારક	૩ ઔંસ મરચાંની ભૂકી	હલકો સરકો જુદો
...	૧ મોટું કપ સોજો સરકો	...
...		...

કેરીને ખમણી મીઠું લગાડી બરણીમાં આથી મુકવી. (ખમણેલી કેરીનું વજન ૧ાા રતલ થવું જોઇએ.) બીજે દિવસે મીઠાનું પાણી નીગારી કાઢવું. ખારેકને એક દિવસ અગાઉથી હલકા સરકામાં ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે સરકામાંથી કાઢી તેના ટુકડા કરવા. બદામને બાફી નાના ટુકડા કરવા. દરાખને ચુંટી હલકા સરકામાં ધોવી. આદુનો બારીક રેસો કાપવો. લસણની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. સોજા સરકામાંથી થોડો લઇ તેમાં આમલી ભીંજવી ડહોરૂં ગાળી કાઢવું.

એક કલાઇની તપેલીમાં બાકીનો સોજો સરકો તથા ખાંડ નાખવી. ખાંડ પીગળે કે બધો મસાલો, મેવો તથા કેરી નાખી ધીમી આંચે ચુલે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, ને થોડો રસ રહે કે ઉતારી પાડવું. ઠંડુ પડે ને બરણીમાં ભરવું. અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ચટણી તૈયાર થાય ને ઉપયોગમાં લેવી.

બ્રાહમણી અચાર (મેઠીઆનું.)

લીલી કેરી નંગ ૨૫	૬ ઔંસ દળેલી મેથી	૧ તોલો સફેદ હીંગ
૯ ઔંસ મરચાંની પતરી	૩ ,, દળેલી રાઇ	૨ બાટલી સરસીઉં તેલ
(મરચાંનો જાડો ભૂકો)	૨ ,, હળદ	૦ાાા રતલ મીઠું

દરેક કેરીને છાલ સાથેજ ધોઇ, કપડાંથી કોરડી કરી તે દરેકના આઠ ટુકડા કરવા, બે મુઠી મીઠું બાજુ રાખી બાકીનું મીઠું તથા એક ઔંસ હળદ કેરીને લગાડી બરણીમાં ત્રણ દિવસ સુધી આથી મુકવી. રોજ બરણીમાં હાથ નાખી કેરી તળે ઉપર કરવી. ત્રીજે દિવસે કાઢી કપડાં ઉપર વખરાતી કરવી. એક ખુમચામાં બધો મસાલો એકરસ કરી વચમાં ખાડો રાખી તેમાં હીંગનો ભૂકો મુકવો. સરસીઆં તેલમાંથી એક બાટલી તેલ કકડાવી, પેલી હીંગ તથા મસાલા ઉપર રેડી દઇ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. પછી થોડે વારે ઉઘાડી બરાબર મીક્સ કરવું. અંદર કેરીના ટુકડા પણ ભેળવા, બીજું તેલ પણ કકડાવી ઠંડુ કરી રહેવા દેવું.

એક બરણીમાં નીચે એક મુઠી મીઠું નાખી, તેમાં પેલી મસાલા સાથની કેરી ભરી, છેક ઉપર બીજું વધેલું એક મુઠી મીઠું નાખી બરણી ચપટ બંધ કરી દેવી. ચોવીસ કલાક પછી પેલું કકડાવી રાખેલું ઠંડુ સરસીયું તેલ અંદર નાખી દેવું. કેરી ડુબે તેટલું તેલ હોવું જોઇએ. જો તેલ પુરતું નહિ હોય તો બીજું મંગાવી તેને કકડાવી એકદમ ઠંડુ કરીને અંદર નાખવું.

જરદાલુનો સૉસ.

૦ાાા રતલ મોટાં સુકાં જરદાલુ	૦ાાા રતલ ખાંડ	૨ મોટા ટુકડા આદુ
	૧ ચમચો મીઠું	૨ બાટલી સરકો (સોજો)
૩૦ ગોવેના મરચાં	૧ કડો લસણ	હલકો સરકો ખપ મુજબ

જરદાલુ તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી તે બેઉને થોડા હલકા સરકાથી ધોવાં. પછી કોડીની બરણીમાં બે બાટલી સરકો રેડી તેમાં બે દિવસ ભીંજવી રાખવાં. આદુ લસણને છોલી બારીક પીસવું. બે દિવસ પછી બરણીમાંથી આલુ ને મરચાંને કાઢી દરેકને પાટા પર જુદાં પીસવાં. બરણીમાંનો સરકો ગાળી કાઢવો.

એક કલાઇની તપેલીમાં પીસેલાં જરદાલુ, મરચાં તેમજ આદુ લસણનો મસાલો, ખાંડ, મીઠું અને બરણીમાંનો ગાળેલો સરકો નાખવો. પછી તેને ચુલે મુકી બે ત્રણ જોશ પાડવા. નીચે દાઝે નહિ માટે લાકડાંના ચમચાથી

ફેરવ ફેરવ કરવું. સૉસ મજાનો લાલ થાય કે ઉતારી ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢવો. ઠંડો પડે ને શીશીઓમાં ભરી પેક કરી દેવો.

ટમાટો સૉસ.

૨ રતલ ટાંમેટાં	૧૫–૨૦ કાળાં મરી	૧ાા મોટો ચમચો મરચાંની ભૂકી
૧ાા રતલ ગોળ	૨ ટુકડા તજ	
૮ કડી લસણ	૫–૭ લવંગ	૧ાા બાટલી સરકો
૧ ચમચી જીરૂં	...	...

ટાંમેટાંના ટુકડા કરી બધા સરકામાં બાફવાં. બફાયને ઉતારી તારની ચાળણીમાંથી તેને ગાળી કાઢવાં. લસણ ને જીરૂં પીસવું. પછી તે ગાળેલાં ટાંમેટાંના રસમાં ગોળનો ભૂકો, તથા મસાલો નાખી ચુલે મુકવું. એક બે મોટા જોશ આપી, ધીમી આંચે ઘટ થવા દેવું. ઉતારી ગાળીને ઠંડુ પડે ને બાટલીમાં ભરવું.

ટમાટો સૉસ. (બીજી રીત)

૭ રતલ ટાંમેટાં	૧૫–૨૦ આખાં મરી	૦ા બાટલી સરકો
૧ નાનો કંડો લસણ	૨ ટુકડા તજ	૧ાા ચમચો મરચાંની ભૂકી
૨ કાંદા	૮–૧૦ લવંગ	...
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૧ રતલ ગોળ	...

મરી, તજ, લવંગને ખોખરાં કરવાં. ટાંમેટાંના ટુકડા કરવા. કાંદાને બારીક કાપવો. આદુ લસણની સ્લાઇસ કાપવી.

એક તપેલીમાં ટાંમેટાંના ટુકડાઓ નાખી, સાથે આદુ, લસણ તથા કાંદો નાખી ટાંમેટાં બાફવાં મુકવાં. બફાયને ઉતારી ચાળણીમાંથી ગાળી કાઢવાં. પછી નીચે પડેલા રસમાં ખોખરો કીધેલો મસાલો, તથા મરચાંની ભૂકી અને ગોળનો ભૂકો કરીને નાખી ચુલે મુકવું, ને ઘટ થવા દેવું. ત્યાર પછી સરકો નાખી દેવો. ધીમી આંચે થવા દઇ તૈયાર થાય ને ઉતારી, ઠંડું પડે કે બાટલીઓમાં ભરવું.

ગરમ મસાલો.

૩ ઔંસ લવંગ	૩ ઔંસ તજ	૨ાા તોલા એલચી
૩ ,, શાહજીરૂં	૭ જાયફળ	...

એલચી જાયફળ સિવાય સઘળો મસાલો લોઢી પર ભુંજવો, પછી તે ભુંજેલો મસાલો તથા એલચી જાયફળ ને છુંદીને ટાઇટ બુચની બાટલીમાં ભરવો.

ધાણા જીરાંનો મસાલો.

૧ પાયલી ધાણા	૨ ઔંસ મેથી	૦ાા તોલો એલચી
૬ ઔંસ જીરૂં	૧ આનાના તમાલ પતર	૫ જાયફળ
૩ ,, બાદીયાન	૨ ઔંસ તજ	૧ તોલો જાવંત્રી
૩ ,, આખી રાઇ	૧ ,, લવંગ	૨ ઔંસ ખસખસ
૩ ,, સુકાં મરચાં	૨ ,, નાગ કેસર	મીઠું તેલ

રાઇના દાણા સિવાય એ સઘળો મસાલો જુદો જુદો ભુંજવો. પછી દરેક ચીજ દળીને પછી ચાળીને સઘળું ભેળી દેવું. રાઇને ચુંટીને મીઠાં તેલનો હાથ દઇને બે દહાડા તડકામાં મુકવી. ત્રીજે દીવસે દળી, ચાળી કાઢી મસાલામાં નાખવી.

કરી પાઉડર.

૧ાા રતલ ધાણા	૨ તોલા લવંગ	૬ ઔંસ મરચાં
૬ ઔંસ હળદ	૧ તોલો જાવંત્રી	૨ ટીપરી ચણા
૬ ,, મેડા સુંઠ	૨ ઔંસ ચીની કબાળા	૨ ,, શીંગ
૩ ,, તજ	૩ જાયફળ	...
૩ ,, કાળાં મરી	૬ ઔંસ વરીયાળી	...

એ સર્વ સામનને લોઢી પર સહેજ ગરમ કરી, ખલમાં નાખી જાડું છુંદવું. પછી ઘંટીમાં બારીક દળી ચાળી કાઢવું.

દેશી મિઠાઈ.

કન્ડેન્સ મીલ્કનાં પાનકેક.

પાનકેક માટે:—

oı રતલ મેડો	૨ ઈંડાં	૧ ચમચો ઘી
૩ નાના ચમચા કન્ડેન્સ	૧ ચમચો કાસ્ટર શુગર	...
મીલ્ક	૧ ચમચી વેનીલા	...

મીક્ષ્ચર માટે:—

oıı રતલ મીઠો માવો	૧ ઔંસ પસ્તાં	થોડા એલચીના દાણા
૧ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા	૩ ૪ ચમચા દૂધ

કન્ડેન્સ મીલ્કમાં એક કપ પાણી નાખી મીક્સ કરવું. એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદી જુદી કાઢી તેનો કઠણ ફીણ ચઢાવવો. બીજા બોલમાં ઈંડાંની દાળ ને ખાંડ નાખી એગ બીટરે ખુબ ચઢાવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો ચાળેલો મેડો નાખી મેળવતાં જવું, ને થોડું થોડું કન્ડેન્સ મીલ્ક મીક્સ કરતાં જવું. ગાંગડા નહિ થાય તેની સંભાળ રાખવી. છેલ્લે તેમાં ઈંડાંની સફેદી તથા વેનીલા નાખી ઘટ દૂધપાક જેટલી મેળવણી રાખવી, ને આશરે પોણો કલાક ઢાંકી રાખવું.

એક ફ્રાઈંગ પેનને ચુલે મુકી તેને થોડું ઘી લગાડી કપડાંથી લુછી કાઢવું. પછી તે ફ્રાઈંગ પેનને પાછું ઘી લગાડી, તેમાં એક નાની કડછી ભરી મેળવણી રેડવી. તે ફ્રાઈંગ પેનનો ડાંડો જરા ઉંચકી મેળવણીને બધે ગોળ ફરતી કરી નાખવી. નીચેનું પડ થાય કે તવાથાએ ફેરવવું, પછી બીજું પડ લાલ થાય ને કાઢવું.

મીક્ષ્ચર માટે—બદામ, પસ્તાં બારી ૧૦–૧૨ ની સ્લાઇસ કરવી ને બાકીની પીસી નાખવી. માવામાં થોડું દૂધ મીક્સ કરી જરા પોચો કરવો. પછી તેમાં પીસેલાં બદામ પસ્તાં, વેનીલા, એલચીના દાણા તથા બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે માવામાંથી એક ચમચો ભરી માવો પેનકેકના છેડા ઉપર લંબાઇએ સરખો મુકી, પાનકેકના સાઇડના બેઉ છેડા સહેજ વાળવા, પછી તેને ગોળ રેાલ કરી દેવું. એજ માફક બધાં પાનકેક કરવાં.

કસ્ટર્ડ–ફીચ.

૧ શેર દૂધ	૧૨ ઈંડાં	૨ ઔંસ બદામ
oıı રતલ ક્રીમ	૭ ઔંસ ખાંડ	૧ નાનો ચમચો ચારોલી

૧ ચમચો વેનીલા	૧ ચમચી એલચી
૧ વાઇન ગ્લાસ ગુલાબ	જાયફળ
૦॥ ચમચી કેરવેસીડ	૧ ઔંસ માખણ

બદામને બાફી છોલી દશ બાર બદામની સ્લાઇસ કાપવી, ને બાકીની પીસી નાખવી. એક બોલમાં બાર ઇંડાંની દાળ, તથા સાત ઇંડાંની સફેદી નાખી ખુબ કફ ચઢાવવો.

એક તપેલીમાં દૂધ નાખી ચુલે મુકી, એક જોશ પડે કે તેમાં ખાંડ નાખવી, ને દૂધને અરધું બાળવું. પછી તે ગરમ ગરમ દૂધ ઇંડાંમાં નાખી મીક્સ કરવું, ને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તે દૂધમાં ક્રીમ, પીસેલી બદામ, થોડી ચારોલી, કેરવેસીડ, એલચી જાયફળ, વેનીલા, તથા ગુલાબ એ બધું નાખી મીક્સ કરવું.

એક પાઇડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી, ઉપર વધેલી ચારોલી તથા બદામની સ્લાઇસ નાખવી, અને ભઠ્ઠીમાં મુકી લાલ રંગનું ભુંજી કાઢવું.

કૉર્નફ્લોર કોઇલ્સ.

૫ ઔંસ કૉર્નફ્લોર	૧ ચમચો કાસ્ટર શુગર	૨ ચમચી વેનીલા
૦। શેર દૂધ	૩ ઇંડાં	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ

કસ્ટર્ડ માટે:—

૦॥ શેર દૂધ	૨ ઇંડાં	૨ ચમચી વેનીલા
૪ ચમચા ખાંડ	૧ ચમચી કૅર્નફ્લોર	૧ ચમચી એલચી જાયફળ

એક બોલમાં ઇંડાંને આખાં ભાંગી એગબીટરે કફ ચઢાવવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખી મીક્સ કરવી. બીજા બોલમાં કૉર્નફ્લોર નાખી તેમાં થોડું થોડું દૂધ નાખતાં જઇ હાથે બરાબર મીક્સ કરવું. ગાંગડા થવા દેવા નહિ. પછી તેમાં ઇંડાં ખાંડવાળી મેળવણી તથા વેનીલા ભેળી, ચાપટ જેટલી ઘટ મેળવણી કરી ૦॥ કલાક ઢાંકી મુકવી. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી તેમાં એનું મશીન (એ બનાવવાને માટે ઉપર દાંડો, ને નીચે ગોળ ને ગોળ ફરતી રીંગનું એલ્યુમીન્યુમનું મશીન બનાવેલું તૈયાર મળે છે) મુકી, તે ગરમ થવા દેવું, અને ઘી કકડે કે મશીનને દાંડાથી ઉંચકી લઇ, તેનો રીંગવાળો ભાગ મેળવણીમાં પોણો ડૂબે તેટલું બોળી, પાછું કકડતાં ઘીમાં ઉભું મુકી દાંડો પકડી રાખવો. પછી કૉઇલ બદામી રંગની તળાય કે બહાર કાઢી, ઉપરથી

જરા થેાડીને બીજી રકાબીમાં બહાર કાઢવું. એજ માફક બધી કૅાઇલ્સ કરવી. પણ દરેક વખતે મશીનને ખુબ ગરમ કરી મેળવણીમાં બોળવું.

કસ્ટર્ડ માટે—દૂધને ચુલે મુકી ત્રણ જોશ પાડવાં. એક બેાલમાં ઈંડાં, ખાંડ તથા કૅાર્નફ્લેાર નાખી ખુબ ચઢાવવું. પછી તેમાં પેલું ગરમ ગરમ દૂધ રેડી દઇ હાથ રાખ્યા વગર મીક્સ કરી દેવું. પછી તે મેળવણીને પાછી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવી. મેળવણી ઘટ દૂધપાક જેવી થાય ને ઉતારી પાડવી. ઠંડુ પડે ને વેનીલા, એલચી જાયફળ ભેળી દેવું, અને કૅાઇલ સાથે ખાવું.

કૅાર્નફ્લેારના કરકરીઆં

૪ ઔંસ કૅાર્નફ્લેાર	૧ મેાટું કપ દૂધ	૧ ચમચી એલચી જાયફળ
૩ ,, કાસ્ટર શુગર	૩ ઈંડાં	
૨ ,, માખણ	૨ ચમચી વેનીલા	ઘી ખપ મુજબ

એક બેાલમાં ઈંડાં નાખી ખુબ ચઢાવવાં. એક તપેલીમાં કૅાર્નફ્લેાર નાખી તેમાં થેાડું થેાડું કરી બધું દૂધ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં માખણ તથા બે ચમચા ખાંડ નાખી, ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, અને ઘટ રવા જેવી મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું, ને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તેમાં ચઢાવેલાં ઈંડાં નાખી બધું મીક્સ કરવું, ને છેલ્લે વેનીલા તથા એલચી જાયફળ નાખી મીક્સ કરવું.

એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી, તેમાં અકેક ચમચી મેળવણી છુટી નાખી, બદામી રંગના કરકરીઆં તળી કાઢવાં, અને ગરમ ગરમ પરજ બાકીની ખાંડ ભભરાવી દેવી.

કેરવાઇ ખમણની.

૧ દજન તળવાના પાકાં કેળાં	૨ ઔંસ દરાખ	૨ ચમચા ગુલાબ
	૨ ,, પસ્તાં	૧ ચમચેા દૂધ
૧ નાળિયેર	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ	તળવાનું ઘી ખપ મુજબ
૪ ચમચા ખાંડ		
૨ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા	...

કેળાંને ધેારી પેાચાં કરી, છેાલીને આખાંજ અધકચરાં તળવાં. પછી તેને ઉભાં ચીરી અંદરની નેસ કાઢી નાખવી, ને તેને ગેાસના મશીનમાં

પીસી નાખવાં. પછી તેમાં વેનીલા નાખી, મીક્સ કરીને કેરવાઇ જેટલા ગોળા કરવા. બદામ, પસ્તાંને બાફી, છોલી તેના ઝીણા કટકા કરવા. દરાખને ચુંટીને ધોવી. એ ત્રણેને ઘીમાં તળી કાઢવું. નાળિયેરને ખમણી તેમાં એક ચમચો ઘી, દૂધ, ખાંડ તથા ગુલાબ નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખમણ ચીકટ ને લાલ થાય કે તેમાં બદામ, પસ્તાં, દરાખ, એલચી જાયફળ નાખી ઉતારીને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી કેળાંનો એક ગોળો લઇ, હાથને વળગે નહિ માટે જરા ગુલાબનો હાથ લગાડી, ગોળ કોડીઆં જેવું કરવું. તેમાં એક ચમચો ખમણ મુકી બધેથી બંધ કરી દેવું. પેનામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને તેમાં કેરવાઇ મુકવી. એક પડ લાલ તળાય ને સંભાળથી ઉથલાવી બીજું પડ લાલ થાય ને કાઢવી.

કેસરી પેંડા.

૧ રતલ સુકો માવો	૧ મોટો ચમચો દૂધ	૧ ચમચો પસ્તાં
૦॥ રતલ બુરાખાંડ	૧ ચમચી એલચીના	૧॥ ચમચો ઘી
૧ ચમચી કેસર	દાણા	...

કેસરને સેકી દૂધમાં ભીંજવી મુકવી. પસ્તાંની છાલ સાથેજ સ્લાઇસિ કાપવી.

માવાને કઢાઇમાં નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવો. તે ગરમ થાય કે ચમચાએ ભાંગી છુટો કરવો. પોચો થાય કે તેમાં ખાંડ તથા એક ચમચી ઘી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. સહેજ ઘટ થાય કે કેસર ભીંજવેલું દૂધ ભેળવું. હાથને સહેજ ચીકટ જેવું લાગે, ને ગોળી વળે તેવું થાય કે તરત ચુલેથી ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં એલચીના દાણા ભેળી દેવા. હાથને સહેજ ઘી લગાડી, મેળવણીમાંથી ગરમ ગરમજ નાનો ગોળો લઇ, તેનો પેંડા માફક આકાર કરી, તે પર પસ્તાંની સ્લાઇસ દાબી છુટા છુટા સુકાવા મુકવા.

કેળાંના કુટેલ્સ.

૯ લીલી છાલનાં કેળાં	૨ ઈંડાં	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૩ ઔંસ મેંડો	૨ ચમચી વેનીલા	થોડો રવો
૦। રતલ ખાંડ	૧ ચમચી એલચી જાયફળ	...

કેળાંને છોલી તેના કટકા કાપવા. એક તપેલીમાં કેળાંના કટકા તથા ૦॥ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી કેળાંને બાફવાં. બફાય કે ચુલા પરજ રાખી

તેને છુંદી કાઢવાં, અને તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી સુકાય કે તેમાં થોડો થોડો કરી બધો મેડો નાખી મીક્સ કરવો. નીચે દાઝે નહિ તેની સંભાળ રાખવી. મેળવણી ઘટ ગોળા જેવી થાય કે ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં અકેકું ઈંડું નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લે વેનીલા, એલચી જાયફળ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેના નાના નાના ગોળા કરી તેને સહેજ રવામાં લપેટવા.

એક ફ્રાઈંગપેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં છુટા છુટા ગોળા મુકી, ઉપરથી સહેજ દાબી ને પૅટીસ માફક ચપટા કરવા. પછી એક પડ લાલ તળાય કે ફેરવી, બીજું પડ લાલ થાય કે કાઢવાં.

ગાજરનો હલવો.

૨ રતલ ગાજર	૧ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી છુંદેલું એલચી
૧ રતલ ખાંડ	૧ ,, પસ્તાં	જાયફળ
૦। રતલ માખણ	૨ ,, કીસમીસ દરાખ	૨ ચમચા ગુલાબ
૨ શેર દૂધ	...	૨ ચમચી વેનીલા

બદામ પસ્તાંને બાફી છોલી સ્લાઇસ કરવી. દરાખને સમારી ધોવી. ગાજરની છાલ ઓખવી પછી તેને ખમણીથી ખમણવાં.

એક તપેલીમાં ગાજર ડૂબે તેટલું પાણી ગાજર સાથે નાખી, ચુલે મુકી ગાજરને અધકચરાં બાફી કાઢવાં, ને ઓઇયાંમાં નાખી ગાજરને દાબીને પાણી નીગારી કાઢવું. દૂધને ચુલે મુકી ચાર પાંચ જોશ આપવા. તેટલાં બીજી તપેલીમાં બાફેલાં ગાજર, ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. ખાંડનું પાણી બળે કે તેમાં દૂધ નાખી દેવું, અને ચમચે ફેરવ્યા કરવું, નહિ તો નીચે દાઝવા માંડશે. બધું દૂધ બળી રહે ને હલવો લચકા જેવો થાય કે તેમાં બદામ, પસ્તાં, તથા દરાખ નાખી દેવી. થોડે વારે હલવો ચુલેથી ઉતારી પાડવો. પછી તેમાં એલચી જાયફળ, ગુલાબ ને વેનીલા નાખી મીક્સ કરી ઠંડો પડવા દેવો.

ગુલકંદ.

૩ રતલ ચીનાઇ સાકર ૧ રતલ તાજા ગુલાબની પાદડીઓ

ઉપલી બેઉ ચીજોને જુદી જુદી બારીક છુંદવી. પછી એક બીલોરની બરણીમાં નીચે સાકરનું પડ કરી, તે ઉપર ગુલાબની પાંદડીઓનું પડ કરવું.

એમ અવાર નવાર પડ કરી તેનું મોઢું બંધ કરવું. સાકર પીગળે ને ગુલકંદ તૈયાર થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવું.

ગુલકંદ (બીજી રીત.)

૩ રતલ ચીનાઈ સાકર. ૧ રતલ તાજા ગુલાબની પાંદડીઓ

ઉપલી બેઉ ચીજોને જુદી જુદી બારીક છુંદવી. પછી સાકરનો ટાઇટ શીળો કરી તેમાં છુંદેલી ગુલાબની પાંદડીઓ નાખી, ધીમા અંગાર ઉપર રાખી ફેરવ્યા કરવું. ગુલકંદ સુકો થાય ને ઉતારી ઠંડો પાડવો, પછી બરણીમાં ભરવો.

દબલ-કા-મીઠા. (પાંઉંનો હલવો)

૧ પાંઉં	૨ ઔંસ પસ્તાં	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી
૬ ઔંસ ખાંડ	૬ ,, ઘી	જાયફળ
૬ ,, મલાઇ	૨ આનાભાર કેસર	...
૨ ,, બદામ	૧ કપ ગુલાબ	.

બદામ પસ્તાંને બારી સ્લાઇસ કરવી. કેસરને બે ચમચા ગરમ પાણીમાં ભીંજવવી. પાંઉંની સ્લાઇસ કરી તેના કાંઠા કાઢી, તેના નાના ટુકડા કરવા.

એક તપેલીમાં ઘી કકડાવી, તેમાં પાંઉંના ટુકડા સહેજ બદામી રંગના તળી કાઢવા. પછી તેજ ઘીમાં ખાંડ તથા બે મોટાં કપ પાણી રેડીને સહેજ ચીકાશ પડતો શીળો થાય, કે પાંઉંના ટુકડા નાખી ધીમી આંચે પાંઉં સીજવા દેવું. તે નરમ થાય ને છુંદી કાઢવું. પછી તેમાં ગુલાબ નાખી દેવો. પછી થોડો વખત થાય કે મલાઇ ભેળી દેવી. છેલ્લે કેસરનું પાણી રેડી, ઘી પર આવે ને અર્ધી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા એલચી જાયફળ ભેળી દેવું. એક પ્લેટમાં કાઢી બાકીની બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

પાઇનેપલ પ્રીઝર્વ.

૨ મોટાં પાકાં ને રસદાર અનેનાસ	અનેનાસના ટુકડાના વજન જેટલી ખાંડ	૨ કપ ગુલાબ ૧ ચમચી એલચીના દાણા

અનેનાસની દોઢ ઇંચિ જાડી સ્લાઇસો કાપીને છોલવી, ને વચમાંનો દાંડો તથા આંખ કાપી કાઢી નાખવી. પછી સ્લાઇસના પાતળા નાના ટુકડા કરવા.

તે ટુકડાઓને તોલી, તેટલા વજનની ખાંડ લેવી. એક કોઠીના વાસણમાં એ ખાંડ તેમજ અનેનાસના ટુકડા એક દિવસ અગાઉથી મીકસ કરી ઢાંકી રાખવા. બીજે દિવસે એક કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં એ અનેનાસના ખાંડ સાથના ટુકડાઓ નાખવા. તેમાં બે કપ ગુલાબ અને એલચીના દાણા નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે કે ચુલો ધીમો કરવો, અને થોડેવારે અંદર ચમચ ફેરવી અનેનાસના ટુકડાઓ ફેરવવા. જો લાલ રંગનો મુરંબો જોઇતો હોય, તો બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપ મુજબ નાખવો.

મુરંબો મજાનો ચીકાશ પડતો થાય કે ઉતારી પાડવો અને ઠંડો પડે ને બરણીમાં ભરવો. એ મુરંબો ધીમી આંચેજ કરવો.

બંગાલી રસ ગુલ્લા.

૨ શેર દૂધ (તેનો માવો ફાડેલો ૦॥ રતલ થશે)
૨ લીંબુ ૧ ભરેલી ચમચી સોજી (રવો)

શીરા માટે:—

૨॥ રતલ ખાંડ ૧ શેર પાણી

સીરપ માટે:—

૧ રતલ ખાંડ ૩-૪ ચમચા ગુલાબ, નહિતો
થોડા એલચીના દાણા ૧ ચમચી વેનીલા

લીંબુનો રસ કાઢવો. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ આવે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખવો. દૂધ ફાટે કે તેને એક કપડાંમાં નાખી ગાળી કાઢવું, અને એ કપડાંમાં જે માવો રહે, તેને બાંધીને ટાંગી રાખવો. આશરે પાંચથી સાત કલાક સુધી ટાંગવો. માવો તદન સુકાય, ને બધું પાણી નીગરાય કે તેને એક ખુમચામાં નાખી હાથે હાથે ખુબ મસળવો, અને તદન પોચો કરવો. પછી તેમાં રવો થોડો થોડો નાખતાં જઇ મસળતાં જવું. એ માવામાંથી થોડો થોડો માવો લઇ તેની લખોટી જેવી નાની નાની ગોળીઓ કરવી. ગોળીઓ તદન સફાઇદાર કરવી, કારણ કે જરા પણ ફાટ રહેશે, તો શીરામાં ફરતી વખતે છુટી જશે. ગોળીઓ કરી જરાવાર એક પ્લેટમાં મુકી સુકાવા દેવી.

સીરપ માટે—એક રતલ ખાંડમાં એક મોટું કપ પાણી નાખી તેનું ઘટ સીરપ કરવું. તેમાં એલચીના દાણા, તથા ગુલાબ યા વેનીલા નાખી તેને ધીમે ચુલે રહેવા દેવો.

શીળા માટે—અઢી રતલ ખાંડમાં એક શેર પાણી નાખી ચીકાશ પડતો પાતળો શીળો કરવો. (ઘટ નહિ કરવો) પછી ચુલાપરજ એ પાતળા શીળામાં પેલી માવાવાળી ગોળીઓ તપેલીની ગોળ ફરતી કિનારીએ અંદર સંભાળથી મુકી, પંદરથી વીસ મિનિટ બાફવી. એ બાફતી વખતે ચુલો મોટો રાખવો, નહિ તો રસ ગુલ્લા છુટી જશે. એની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહિ. પછી એક રસ ગુલ્લાને ચમચ પર લઇ તેમાં એક સળી ખોસી જોવી. સળીને માવો વળગે નહિ, તો બરાબર થયલો જાણવો. એકેક રસ ગુલ્લાને સંભાળથી ઉંચકી પેલા તૈયાર રાખેલા ઘટ સીરપમાં નાખવો, ને રસ ગુલ્લા સીરપ પીએ ત્યાં સુધી રહેવા દેવા, પછી ચુલેથી ઉતારવા. તદન ઠંડા થાયને ખાવા.

એ ઘણીજ સ્વાદિષ્ટ બંગાળી મિઠાઇ છે.

ભરૂચી ગુંદરપાક.

૧॥ રતલ ઘી સોજું મીઠાઇનું	૪ ઔંસ બદામ	૧ ચમચો વેનીલા
	૨ ,, પસ્તાં	૨ ચમચા ગુલાબ
૧॥ રતલ ઝીણો રવો	૬–૭ કીસમીસ દરાખ	નવટાંક દૂધ
૦॥ રતલ મેડો	૨ ઔંસ ચારોળી	...
૧ રતલ મેડા ખાંડ	૧ તોલો એલચી	...

એલચીને ખોખરી કરવી. બદામ બાફીને કોરડી કરવી, ને તેને આડી ઝીણી કાપવી. પસ્તાંને આડાં ઝીણાં કાપવાં.

એક મોટી તપેલીમાં બધું ઘી નાખી ધીમે તાપે મુકવું. ઘી પીગળે કે રવો નાખવો. તેને હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ઘુંટયા કરવું, ને પાંચ મિનિટે મેડો નાખી ઘુંટયા કરવો. પછી પાંચ મિનિટે ૬–૭ દરાખ નાખવી. ધીમે તાપે રાખીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું. વીસ પચીસ મિનિટે દરાખ ફુલીને ઉપર આવશે, પણ પછી જરાવારે તે ફુલેલી દરાખ તપેલીની એક કિનારીએ સામટી થઇ જશે, ને ઘીમાં ખડખડ કકરા આવશે. જ્યારે એમ થાય ત્યારે આટો થયલો જાણવો. (ચુલે મુક્યા પછી લગભગ અર્ધો કલાક એ પ્રમાણે આટો તૈયાર થશે.) પછી ચુલેથી ઉતારીને તરતજ ખાંડ નાખવી, ને દૂધમાં વેનીલા ને ગુલાબ ભેળીને તે નાખવો. તે બધાંને ચમચે ફેરવીને અર્ધાં બદામ, પસ્તાં, ચારોળી ને અર્ધા એલચીના દાણા તેમાં નાખી મીક્સ કરવા. બધું ચમચે જરાવાર મીક્સ કરવું, ને પાછું ચુલે મુકી ફેરવવું. હવે ચુલો જરાક મોટો રાખવો. પાંચ સાત મિનિટમાં ઘી ઉપર આવશે, કે ઉતારી એકદમ તરતજ નાના ઊંડા ખુમચામાં નાખી દેવું, નહિ તો વવરૂં

થઇ જશે. ઉપર બાકીનાં બદામ, પસ્તાં, ચારોલી ને એલચીના દાણા નાખી દેવા, ને તરતજ કાંસ્યાના તળ્યાંએ સરખું છેક કાંઠાવેર થાપ્યા કરવું. બે કલાક રહી કાપ મુકવા, ને રાત રાખી બીજી સવારે કટકા ઉપાડી લેવા.

વધારે મોટા ને ઊંડા કટકાઓનો કરવો હોય તો ઉપલો સામન દબલ લેવો, ને મોટા ઊંડા ખુમચામાં કરવો, કે જેથી મોટા જાડા ટુકડા નીકળશે.

ભાવનગરનો રોટલો.

૯ ઔંસ બદામ	૧ ઔંસ માખણ	વણવા માટે છુંદેલી ખાંડ
૫ ,, છુંદેલી ખાંડ	૨ ચમચા ગુલાબ	જુદી
૩ આની ભાર કેસર	૦ાા ચમચો મેંડો ભભ-	...
...	રાવવા માટે	...

કેસરને સેકી ગુલાબમાં ભીંજવી મુકવી. બદામને બાફી છોલવી, પછી કેસરને ગાળી તેના પાણીમાં બદામ પીસવી. જરા પીસાય કે ખાંડ સાથે મેળવી ખાંડ ને બદામને પાટા પર પીસવી. પછી વણવા માટે ટેબલ પર છુંદેલી ખાંડ નાખી તે પર એ મેળવણીને જરા મસળીને ૦ા ઈંચ જાડી વણવી, પછી ગોળ દાબડાના ઢાંકણથી તેની રોટલીઓ કાપી કાઢવી. એક ખુમચામાં એક કાગળને માખણ લગાડી મુકવું. તે પર મેંડો ભભરાવી તેમાં એ રોટલીઓ મુકવી, ને ધીમી ભઠ્ઠીમાં જરા સુકી કરવી. નીચે જરા પણ તાપ આપવો નહિ, ને ધીમી આંચે રાખવી. બરાબર સુકી થાયને હાથને લાગે નહિ ત્યારે કાઢવી.

મલાઇના દૂધ પૌવા.

૧ ટીપરી પૌવા	૧ ઔંસ બદામ	૧ ચમચી છુંદેલું એલચા
૧ા શેર દૂધ	૧ ,, પસ્તાં	જાયફળ
૦ાા રતલ મલાઇ	૫ ચમચા ગુલાબ	...
૦ાાા રતલ ખાંડ	૧ ચમચો વેનીલા	...

બદામ, પસ્તાંને બાફી પાતળી સ્લાઇસ કાપવી. પૌવાને ચુંટી ધોઇ, બોઇયામાં નાખી વખરાતા કરવા. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ પડે કે તેમાંથી અરધું કપ દૂધ કાઢી લઇ, તેમાં મલાઇ મીકસ કરી રાખવી. બાકીના દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને બીજો એક જોશ પાડવો. પછી તેમાં પૌવા નાખી દેવા, અને અવાર નવાર ફેરવ ફેરવ કરવું. પૌવા ઘટ થાય

કે ઉતારી પાડવા અને જરા વરાળ બંધ પડે કે તેમાં મલાઇ નાખી દઇ, મીક્સ કરી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તેમાં કાપેલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી દઇ મીક્સ કરવું. પૈાવા તદન ઠંડા પડે કે તેમાં એલચી જાયફળ, ગુલાબ, ને વેનીલા નાખી મીક્સ કરવું. પછી તે વાસણને બરફ પર મુકી પૈાવાને ઠંડા થવા દેવા.

માવાનો મલીદો.

૬ ઔંસ રવો	૩ ઔંસ કેનડીડ પીલ્સ	૦ાા ચમચો છુંદેલી જાવંત્રી
૬ ,, ઘઉંનો આટો	૦ાાા રતલ માવો	
૭ ઈંડાં	૧ાા રતલ ખાંડ	૧ ચમચી કેરવેસીડ
૦ા તોલો કેસર	૧ાા રતલ ઘી	૦ા શેર દૂધ
૩ ઔંસ બદામ	૩ ઔંસ સાકર	૧ ચમચો વેનીલા
૩ ,, દરાખ	૧ ચમચો છુંદેલું એલચી જાયફળ	...
૨ ,, પસ્તાં		...

બદામ પસ્તાંને બાફી, છોલી સ્લાઇસ કરવી, ને ઘીમાં બદામી રંગની તળી કાઢવી. દરાખને સાફ ધોઇ તળવી. કેન્ડીડ પીલ્સ ઝીણી કાપવી. સાકરના ઝીણા ટુકડા કરવા. કેસરને સેકી બે ચમચા દૂધમાં ભીંજવવી.

આટા તથા રવાને સાથે ભેળીને ચાળવો. તેમાં ત્રણ ઔંસ ઘી નાખવું. પછી એકેક ઈંડું નાખીને મેળવતાં જવું. બાકીનું દૂધ નાખી જરા મસળીને મુઠીઆં કરવાં. ઘીને કકડાવી તેમાં એ મુઠીઆં લાલ રંગના તળી કાઢવાં, ને ગરમ ગરમજ ખળમાં નાખી છુંદી કાઢવાં, પછી તારની ચાળણીમાં નાખી તે ભૂકો ચાળી કાઢવો. જાડું રહે તો એમજ પાછું નાખી છુંદવું. બધાં મુઠીઆંનો એમજ આટો કરવો.

એક તપેલીમાં ખાંડ તથા ત્રણ કપ પાણી રેડી તેનો ચાસ પડતો શીળો કરવો. પછી તે તપેલી ઉતારી એ શીળામાં પેલાં મુઠીઆંનો આટો, માવો ને બાકીનું બધું ઘી નાખી મીક્સ કરવું, ને ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય કે કેસરનું દૂધ નાખવું. ફેરવ ફેરવ કરી ઘી છુટું પડવા માંડે કે ઉતારી વેનીલા, એલચી જાયફળ, જાવંત્રી અને કેરવેસીડ નાખવી. તળેલા મેવામાંથી અર્ધો મેવો, કેન્ડીડ પીલ્સ તથા થોડા સાકરના ટુકડા અંદર ભેળવા. મલીદાને ફ્લૅટ ડીશમાં કાઢી, ઉપર બાકી રાખેલો મેવો તથા સાકરના ટુકડા ભભરાવવા.

૧૯૩

મુલતાની બરફી.

૧ શેર દૂધ	બદામ તથા માવાના	૦ા કપ ગુલાબ
ફાડેલા માવાના વજન	વજન જેટલી કેસ્ટર	૧ ઔંસ પસ્તાં
જેટલી બદામ	શુગર	૧ ચમચી માખણ
...	૨ ચમચી વેનીલા	૧ લીંબુનો રસ

પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી. દૂધને ચુલે મુકી એક જોશ પડે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખી દૂધને ફાડવું. એ ફાડેલા માવાને એક કપડામાં નાખી ટાંગી મુકવો. બધું પાણી નીકળી જાય કે તેને તોલી, તેના વજન જેટલી બદામ લેવી. બદામને બાફી છોલી, પીસી કાઢવી. પછી દૂધના માવા તથા બદામને, ગુલાબ નાખીને સફાઇથી પાટા પર બારીક પીસવી. પીસાઇ રહે કે તે તોલી તેના વજન જેટલી કેસ્ટર શુગર લેવી.

એ બધાંને એક તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. નીચે દાઝે નહિ તે સંભાળવું. મેળવણી ઘટ ગોળા જેવી થાય, ને તપેલીની કિનારીથી અળગી થાય કે ઉતારી પાડવું. એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં નાખી સરખું કરવું. તે પર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી, કાંસ્યાનાં તળીઆંથી થાપી કાઢવું. ઠંડી પડે કે ટુકડા કરવા.

મેડાના માનની દાળની પોળી.

ગા ટીપરી તુવરની દાળ	૦ા ચમચી કેરવેસીડ	૦ા ટીપરી મેડો
૬ ઔંસ ગોળ	૧ ચમચો છુંદેલું એલચી	૩ ચમચા ચોખાનો આટો
૩ ચમચા ખાંડ	જાયફળ	૦ા ચમચી મીઠું
૧ ઔંસ બદામ	૦ા રતલ માનનું ઘી	૦ા કપ ગુલાબ
૧ ,, પસ્તાં	૨ ચમચી વેનીલા	સાટા માટે મેડો જુદો
૧ ,, ઑરેન્જ પીલ	૦ા રતલ રવો	...

બદામ પસ્તાંને બાફી સ્લાઇસ કરવી. ઑરેન્જ પીલના ઝીણા ટુકડા કરવા. રવાને ચાળવો. તેમાં એક ચમચી ઘી, અર્ધી ચમચી મીઠું તથા ગુલાબ ભેળવો, ને પાણી નાખી ખુબ મસળી મસળીને નરમ આટો બાંધવો. પછી તે આટા પર મલમલનો કટકો જરા ભીંજવીને ઢાંકી રાખવો.

દાળને ચુંટી ધોઇને એક તપેલીમાં નાખી દાળ ડુબે તેટલું પાણી નાખી ચુલે મુકવી. દાળનું પાણી બળે ને સીજવા આવે કે ઘુંટી કાઢી તેમાં એક મોટો ચમચો ઘી, ગોળનો ભૂકો કરીને તે, તથા ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. નીચે દાઝે નહિ તેની સંભાળ લેવી. દાળ તદન સુકી જેવી થાય કે

ઉતારી ઠંડી થવા દેવી. પછી તેમાં બધો મેવો, એલચી, જાયફળ, કેરવેસીડ ને વેનીલા ભેળી દેવો. સહેજ ઘીનો હાથ લઇ તે દાળના ચાર ભાગ કરી તે દરેક ભાગના ગોળ ગોળા કરવા.

માન માટે—એક કલાઇના ખુમચામાં બે ચમચા માનનું ઘી નાખીને હાથે ખુબ મથવું. અર્ધી ટીપરી મેંડામાં બે ભરેલા ચમચા ચોખાનો આટો ભેળવો. માનનું ઘી મથ્યા પછી સફેદ થાય, કે તેમાં અળગે હાથે તે મેંડો મેળવી નરમ માખણ જેવું માન કરવું. બાંધેલા રવાના બે ભાગ કરવા. માનના પણ બે ભાગ કરવા. રવાના બે ભાગ કીધા છે, તેની બે જુદી જુદી રોટલી વણવી. તેમાંની એક રોટલી પર માનનો એક ભાગ ચોપડવો. તે પર સહેજ ચોખાનો આટો ભભરાવી, તે પર બીજી રવાની રોટલી મુકવી. ઉપર પાછું બાકીનું માન ચોપડી દઇ, તે પર પાછો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. તે માન સાથના રવાના રોટલાને ગોળ ને ગોળ વીંટ આપી દેવી. તે વીંટના છરીથી કાપી ચાર ભાગ કરવા. તેમાંથી એક ભાગ લઇ તેને હાથે દાબીને કુલ્લું બનાવવું, અને તેમાં દાળનો એક ગોળો મુકી સફાઇથી તેનું મોઢું બંધ કરી દેવું. પછી તેને હાથે દાબીને ગોળ સરખી પોળી થાપવી. એમ બધી પોળીઓ કરવી. (ચાર પોળી થશે) પછી લોઢીને ચુલે મુકી તે ગરમ થાય કે તે પર થોડું ઘી નાખી તે પર એ પોળીઓ મુકી ભુંજી કાઢવી.

સકરકંદની ખીર.

૧ાા રતલ સકરકંદ	૧ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા
૧ાા શેર દૂધ	૧ ,, પસ્તાં	૦ાા કપ ગુલાબ
૯ ઔંસ ખાંડ	૨ ચમચી એલચી જાયફળ	...

બદામ પસ્તાંને બારીક તેની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. સકરકંદને બાફી મૅશ કરવા. પછી તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દૂધ મીક્સ કરવું, ને બોઇયાં-માંથી ગાળી કાઢવું. જરાકબી ગાંગડો રહેવા દેવો નહિ, ને ઉપર જે શાખા રહે તે કાઢી નાખવા. પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું, ને ખીર ઘટ થાય કે ઉતારી ઠંડી પાડવા મુકવી. ઠંડી પડે ને એલચી જાયફળ, વેનીલા ને ગુલાબ ભેળવો.

વસાણા.

ગુંદરપાક. (વસાણું)

૧૦ શેર સેાજુ દૂધ	૧॥ તેાલેા એલચી	૧ તેાલેા પીપરી મુળ
૧॥ શેર બાવળનેા ગુંદર	૧ તેાલેા જાયફળ	૨ રતલ ઘી
૧॥ શેર બદામ	૨ તેાલા મેડા સુંઠ	...
૪॥ શેર ગામઠી સાકર	૧ તેાલેા ઉજળાં મરી	...

ઘીમાં બદામને બદામી તળવી, પછી તેને પીસી નાખવી. ગુંદરને ઘીમાં તળી તેને ખાંડણીમાં છુંદી રહેવા દેવેા. સાકરનેા શીળેા, હાથના આંગળાં પર ચીવટ તાર નીકળે તેવેા કરવેા. સુંઠ, પીપળામૂળ ને સફેદ મરી એ ત્રણે ચીજને સામટી છુંદી રહેવા દેવી. એલચી જાયફળ છુંદવું.

ભેંસનું સેાજું ૧૦ શેર દૂધ લઇ તેને ચુલાપર મુકી ખુબ બાળવું, લગભગ દૂધપાક જેવું ઘટ થાય, ને તેમાં છુંદેલેા ગુંદર એક હાથે છુટેા પાડી નાખતાં જવેા, ને ફેરવી ફેરવીને ઘુંટયા કરવું. ઘુંટીને માવા જેવું થાય ને તેમાં સાકરનેા ટાઇટ કાઘેલેા શીળેા નાખી દેવેા, ને તે પણ ફેરવ ફેરવ કર્યા કરવેા, ને તે શીળેા, દૂધ, ગુંદર એ સઘળું પાછું જાડું ઘટ જેવું કરવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ છુટી પાડી નાખતાં જવી, ને માવેા ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું. એમ થેાડેાકવાર ફેરવી તેમાં વધેલું ઘી, સુંઠ, પીપરીમૂળ ને ઉજળાં મરીનેા ભૂકેા કાઘેલેા નાખી દેવેા. ને તેને ફેરવ ફેરવ કરી, બધું પાછું સામટું મીક્સ કરીને ઉતારી પાડવું. ઉતાર્યા પછી તેમાં છુંદેલી એલચી જાયફળ નાખી મેળવી દેવું.

ઘઉંના દૂધની ગેાળપાપડી.

૧॥ રતલ ઘઉંનું દૂધ	૦। રતલ દરાખ	૨ ચમચી છુંદેલું એલચી
૧॥ રતલ ખાંડ	૧ નાનેા ચમચેા સુંઠનેા	જાયફળ
૧॥ રતલ ઘી	ભૂકેા	૧ કપ ગુલાબ

બદામને બારી આાડા ત્રણ ટુકડા કરવા. દરાખને સમારી ધેાવી. ઘઉંના દૂધને જાડું છુંદવું.

એક તપેલીમાં ખાંડ તથા બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ચાસ પડતેા શીળેા થાય કે ગુલાબ નાખી દેવેા, અને ઘટ ત્રણ તારી શીળેા થાય કે ધીમી આંચે રહેવા દેવેા.

એક પહેાળી તપેલીમાં ઘી નાખી, ઘી કકડે ને તેમાં પેલું ઘઉંનું દૂધ

નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. બદામી તળાય કે તેમાં બદામ દરાખ નાખી દેવી, અને તૈયાર રાખેલો શીળો નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘી છુટું પડે કે તુરત ઉતારી પાડી તપેલી પર ઢાંકણુ ઢાંકી ઘી કાઢી લેવું. પછી તેમાં એલચી, જાયફળ તથા સુંઠનો ભૂકો ભેળવો. ખુમચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસ્યા વડે થાપી કાઢવું. પછી કાપ મુકી, ઠંડા પડે ને ટુકડા ઉપાડી લેવા.

પસ્તાં શીંગોડાંની રાબડી.

૩ ઔંશ શીંગોડાં	૩ ઔંસ ચાર જાતનાં	૨ પૈસાના સફેદ મરી
૩ ,, કમર કાકડી	મગજ	૨ ,, પીપરીમુળ
૩ ,, બદામ	૨ ,, ઘઉંનું દૂધ	૨ પૈસાની એલચી
૩ ,, પસ્તાં	૨ પૈસાની સુંઠ	૧ જાયફળ

ઉપલી બધી ચીજોને છુંદી, ચાળીને એક કાચના બુચની બરણીમાં ભરી મુકવું, અને રોજ સવારે પોણા ચમચા જેટલું લઇ, તેને એક તપેલીમાં સહેજ ગરમ કરી તેમાં ૦। શેર દૂધ રેડવું. કકડો પડે ને ઉતારી ઉપયોગમાં લેવું. બરણીમાં ભરેલા છુંદેલા મેવાને રોજ તળે ઉપર કરવો, જેથી ખોરો થશે નહિ. (એ રાબડી નાતવાનોને આપવાથી શરીરમાં શકિત આવી લોહીનો વધારો થાય છે.)

માવાનો ઈંડાંપાક.

૧૫ ઈંડાં	૨ ઔંસ ખસખસ	૧ ચમચો છુંદેલું
૪ ઔંસ બદામ	૨ ,, છુંદેલી સુંઠ	એલચી જાયફળ
૨ ,, પસ્તાં	૩ ,, છુંદેલું ઘઉંનું	૦। તોલો છુંદેલાં સફેદ
૨ ,, ચાર જાતનાં	દૂધ.	મરી
મગજ	૧ રતલ ખાંડ	૦। તોલો છુંદેલાં
૩ ,, કીસમીસ દરાખ	૦॥ રતલ ઘી	પીપરીમુળ
૨ ,, છુંદેલાં સીંગોડાં	૬ ઔંસ માવો	...

ખાંડમાં એક મોટું કપ પાણી રેડી, તેનો ચાશ પડતો પાતળો શીળો કરી ઠંડો પાડવો. બદામ પસ્તાંને બાફી, છોલી થોડાં ઘીમાં જુદાં જુદાં તળી કાઢવાં. પછી ચાર જાતના મગજને પણ તળવો. એ તળેલી ત્રણે ચીજને મશીનમાં પીસવી. દરાખને ધોઇ તેને પણ ઘીમાં તળી કાઢી લેવી. ઘઉંનું દૂધ, સીંગોડાં, સુંઠ, ખસખસ એ સર્વને એકેક પછી જુદું જુદું તળી તળેલા મેવા સાથે ભેળવું.

એક બોલમાં ઇંડાંની દાળ નાખી કડછીથી ખુબ ઘુંટવું. તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી પાછું ખુબ ઘુંટી પાતળું કરવું. તેમાં માવો તથા તળેલો બધો સામન મીક્સ કરી ચુલે મુકવો. ધીમી આંચે હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરવું. ઘટ લચકા જેવું થાય કે તેમાં મરી, એલચી, જાયફળ ને પીપરીમુળ નાખી મીક્સ કરવું. પાંચેક મિનિટ ચુલે રહેવા દઇ ઉતારવું.

હૈદ્રાબાદી ગુંદરપાક.

૩॥ રતલ ગુંદર	॥ રતલ ખસખસ	૧॥। રતલ ચીનાઇ સાકર
૧ રતલ બદામ	।. ચમચો છુંદેલું એલચી	॥ તોલો કેસર
૧ રતલ પસ્તાં	જાયફળ	૧॥ રતલ ઘી

ગુંદરના નાના ટુકડા કરી બે દિવસ સુકાવા દેવા. કેસરને ગરમ પાણી સાથે ખલમાં બારીક વાટવી. ઘીને ચુલે મુકી કકડે કે તેમાં ॥ રતલ જેટલો ગુંદર થોડો થોડો નાખી તળવો. એવી રીતે બધો ગુંદર તળી કાઢવો, તેને કડછીથી વાટી કાઢવો. છુંદવું નહિ, નહિ તો ચીકટ થઇ જશે. પછી એક થાળીમાં કાઢી બાજુએ રાખવો.

બદામ પસ્તાંને બારી તેની પાતળી સ્લાઇસ કાપવી, ખસખસને ચુંટવી. પછી એ બધાંને ગુંદર સાથે ભેળી તેમાં એલચી જાયફળ ભેળવું. પછી તેમાં એક કડછી ભરી ઘી નાખી એકરસ કરવું. સાકરને છુંદી એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી, તેનો ઘણોજ ટાઇટ ત્રણ તારી શીળો કરી તેમાં કેસરનું પાણી ભેળવું. પછી તેમાં પેલો બધો મેવો નાખી દેવો. એકજ વખત ચમચે હલાવી એકરસ કરી ઉતારી પાડવો. કાંસ્યાના તળીઆંને ઘી લગાડી તૈયાર રાખવો.

એક થાળીને ઘી ચોપડી તેમાં એ મેળવણી નાખી કાંસ્યાથી સરખું થાપી કાઢવું. જરા ઠંડો પડે કે કટકા કરવા. બંધાય ને કટકા ઉપાડી લેવા.

કચુંબર—સલાડ વગેરે.

કૅબૅજની કચુંબર.

૬ ઔંસ કુમળી કૅબૅજ	૩–૪ લીલાં મરચાં	૧ લીંબુનો રસ
૧ ચમચી મીઠું	૧ નાનો આદુનો ટુકડો	૧ ચમચી ખાંડ
૧ ઝુડી કોથમીર	૧ નાનો ટુકડો લીલી હળદ	૧ કાચી નાની કેરીના ટુકડા
૦॥ ચમચી મરી		

મરચાં, કોથમીર, આદુ તથા લીલી હળદ ઝીણી કાપવી. કેબેજને ખમણીને ધોવી. તેને મીઠું લગાડી થોડો વખત રાખવી પછી હાથે દાબી બધું પાણી કાઢી નાખવું. તેમાં કાપેલી કોથમીર, મરચાં, આદુ તથા હળદ નાખી મીક્સ કરવું. ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ અને ખાંડ નાખી મીક્સ કરીને ખાવું. કેરીના દિવસ હોયતો કેરીના ટુકડા પણ નાખવા.

રાઇતું કેળાંનું.

૬ લીલી છાલનાં પાકેલાં કેળાં	૧ ચમચો રાઇ	૦। ચમચી મીઠું
	૨ ચમચા સરકો	...
૦। રતલ દહીં	૦। ચમચી હળદ	...

કેળાંને છોલી તેની તદ્દન પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એક બોલમાં રાઇ તથા સરકો નાખી, તેને લાકડાંના ચમચાએ ખુબ મીક્સ કરી રાઇ ચઢાવવી. તેમાં દહીં, ને હળદ નાખી, બરાબર મીક્સ કરવું. તેમાં કાપેલાં કેળાંની સ્લાઇસો નાખી, મીક્સ કરી રાઇતું ચઢવા દેવું.

Frozen Salad

૨ સફરજન	૧ સૅલેડ	૩ લીલાં મરચાં
૨ સંતરા	૪ નાની કાકડી	૧ પૅકેટ લેમન જેલી પાઉડર
૨ મોસંબી	૪ મોટાં ટામેટાં	
૩ પીળી છાલનાં નાના કેળાં	૦॥ રતલ વટાણાની શીંગ	...

મેયોનીસ સૉસ માટે:—

૧ કાચાં ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી રાઇ	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ બાફેલાં ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી ખાંડ	૦। ચમચી દળેલાં મરી (સફેદ)

૧ ચમચી મીઠું
૧ મોટો ચમચો સરકો
૩ મોટા ચમચા સેલેડ ઓઇલ

સફરજનને છોલી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. મોસંબીની છાલ છોલી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. સંતરાની ચીરોની ચામડી કાઢી તેનો ગર કાઢવો. કેળાંને છોલી તેની સાધારણ પાતળી સ્લાઇસ કરવી. કાકડીની પણ છાલ છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. બે ટાંમેટાંને ઝીણાં કાપવાં ને બેની સ્લાઇસ કરવી. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં વટાણા નાખી બાફી કાઢવા. મરચાંને ઝીણાં કાપવાં. કપ પાણી ગરમ કરી તેને ચુલાપરથી ઉતારી, તેમાં લેમન જેલી પાઉડર નાખી, ચમચાએ મીકસ કરવો ને રહેવા દેવું.

મેયોનીસ સૉસ માટે—એક બૉલમાં બંને જાતની ઈંડાંની દાળ, રાઇ, ખાંડ, મરચાંની ભૂકી, મરી, મીઠું ને સરકો નાખી મીકસ કરવું. પછી ઉંચી ધારે સેલેડ ઓઇલ નાખતાં જઇ ચમચાથી મેળવણી મીકસ કરતાં જવું. એ સૉસમાં ટાંમેટાંની કાપેલી સ્લાઇસ સિવાયની બાકીની ચીજો મીકસ કરવી. છેલ્લે તેમાં જેલી નાખી મીકસ કરવી. પછી એ મેળવણીને એક ઉંડાં ઢાંકણમાં નાખી તેને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવી. બંધાય કે તેના છરીથી ચોરસ (મોટા) ટુકડા કરવા. એક ડીશમાં સેલેડનાં લાંબાં પાંદડાં ગોઠવવાં. તે દરેક પાંદડાં ઉપર અકેકો બંધાયેલો ચોરસ ટુકડો મુકવો. આજુ બાજુ ટાંમેટાંની સ્લાઇસ ગોઠવવી. એ રીતે આખું ડીશ તૈયાર કરવું.

Grape-Cluster Salad.

૧ ટીન પેર્સ ઇન સીરપ	૪ ચમચી મેયોનીઝ સૉસ	૨ ઔંસ ક્રીમ
૦ાા રતલ ઝીણી લીલી	(તૈયાર)	...
દરાખ	૨ સેલેડ ઘણી મોટી નહિ	...

ક્રીમને એક વાસણમાં નાખી બરફ પર મુકવી. તેમાં મેયોનીઝ સૉસ નાખવો. ક્રીમ ઘટ થવા દેવી. સેલેડના સાધારણ ઝીણાં પાંદડાં લઇ તેને ધોવાં. એક મોટી ફ્લૅટ ડીશમાં એ સેલેડના પાંદડાં ગોઠવી જવાં. દરેક પાંદડાં પર ટીનમાંનો અકેકો પેરનો ટુકડો ઉંધો મુકી જવો. પછી તે પર ક્રીમમાં મીકસ કીધેલો સૉસ છરીથી પાંથરી દેવો. તે ટુકડા પર દરાખ પાસે પાસે ગોઠવી જવી. પેરના ઉપલા ભાગ આગળથી દરાખના ઝુમખાનો દાંડો ખોસવો, એટલે દ્રાક્ષના ઝુમખા જેવું દેખાશે.

Golden Glow Salad.

૧ પૅકેટ જૅલી પાઉડર (કોઇપણ)	૪ ગાજર	૧ કપ મેયોનીસ સૉસ (તૈયાર આવે છે તે)
૧ કપ ગરમ પાણી	૬ અખરોટ	૦ાા ચમચી મીઠું
૧ ટીન પાઇન ઍપલ	૧ નાની સેલેડ	૨ રતલ બરફ
	૧ મોટો ચમચો સરકો	

એક બોલમાં જૅલી પાઉડર નાખવો, પછી તેમાં એક કપ ગરમ પાણી નાખી ચમચાએ મીકસ કરવું. પછી તેમાં અનેનાસના ટીનમાંથી એક કપ સીરપ કાઢી મીકસ કરવું. ઠંડુ પડે કે અંદર સરકો ને મીઠું નાખવું. ત્યાર પછી એ જૅલીને એક મોટા મોલ્ડમાં નાખી બરફ પર મુકી બંધાવા દેવી. તેટલાં ગાજરને સમારી પાતળી સ્લાઇસ કરવી. ટીનમાંના અનેનાસની સ્લાઇસનો ભૂકો કાપવો. સેલેડના મોટાં પાંદડાં રહેવા દઇ નાના પાંદડાંનો બારીક ભૂકો કાપવો. અખરોટનો પણ ભૂકો કરવો. જૅલી સહેજ બંધાય કે તેમાં કાપેલાં ગાજર, અનેનાસ, અખરોટ ને સેલેડ નાખી મીકસ કરવું. નાનાં નાનાં મોલ્ડો લઇ તેમાં એ મેળવણી ભરવી. પછી તે બધાં મોલ્ડ બરફપર મુકવાં. એક ફ્લૅટ ડીશ લઇ તેમાં સેલેડનાં મોટાં પાંદડાં ગોઠવી જવાં. દરેક પાંદડાં પર એકેકું મોલ્ડ ઉંધુ કરી તેની ઉપર મેયોનીસ સૉસ રેડવો.

Mixed Salad.

૧ સફરજન	૨ કાકડી	૧ પાકી કેરી
૩ સંતરા	૦ાા રતલ ટાંમેટાં	
૩ પીચ	૧ સેલેડ	...

ફ્રેન્ચ સલાડ ડ્રેસીંગ.

૧ મોટો ચમચો સરકો	૧ ચમચી રાઇ	૦ાા ચમચી મરી
૨ મોટા ચમચા સેલેડ ઑઇલ	૧ ચમચી મીઠું	...
	૧ ચમચી ખાંડ	...

સફરજન, સંતરા, પીચ, કાકડી, ટાંમેટાં ને કેરીને સમારી તે દરેકના ઝીણા ટુકડા કરવા. સેલેડના પાંદડાં છુટાં કરી ધોવાં. એક ફ્રુટ સલાડના ડીશમાં એ પાંદડાં ગોળ ફરતાં ઉભાં ગોઠવી જવાં. ત્રણ ચાર ઝીણાં પાંદડાં રહેવા દઇ બાકીના પાંદડાં ઝીણાં કાપી ફ્રુટસમાં ભેળી દેવાં.

ફ્રેન્ચ સલાડ ડ્રેસીંગ માટે:—

એક કપમાં તે ડ્રેસીંગની બધી મેળવણી નાખવી. તેને ચમચાથી મીકસ કરી તે ડ્રેસીંગ, કાપેલી ફ્રુટસમાં મીકસ કરવી. તે ફ્રુટસ, સેલેડ ગોઠવેલી

ડીશમાં પાંદડાંની ઉપર મુકી જવી. આખી સલાડ ડીશ ભરી બરોબર વચ્ચે પેલાં સેલેડનાં ત્રણ ચાર ઝીણાં પાંદડાં ખોસવાં.

સુપ.

Cream Greenpeas Soup.

૧ રતલ ગોસ	૧ ચમચી મીઠું	૧ ચમચી સોડા બાઇ કાર્બ
૧ ઔંસ માખણ	૧ રતલ વટાણાની શીંગ	૨ ચમચા ઘી
૧ ચમચો મેંડો	૧ કાંદો	...
૨ મોટા ચમચા ક્રીમ	૧ પાંઉં	...

ગોસને સમારી, ધોઇ, તેને એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં છ કપ પાણી ને એક કાપેલો કાંદો નાખી ચુલે મુકવું. ત્રણ કપ જેટલો સુપ રહે ને ચુલેથી ઉતારી ગાળી કાઢવો.

વટાણાની શીંગને સમારી, ધોઇ, તે વટાણા રહેવા દેવા. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી, ચુલે મુકી ગરમ કરવું. કકડા પડે ને તેમાં ચમટી સોડા બાઇ કાર્બ નાખી વટાણા નાખી, વટાણા ચડે કે ઉતારવા, ને પાણી કાઢી નાખવું. વટાણાને એક બોઇયામાં નાખી નીચે એક તપેલી રાખવી. પછી હાથથી વટાણા મસળી માવા જેવા કરવા.

એક તપેલીમાં એક ઔંસ માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને મેંડો અંદર નાખી, સહેજ ભુંજી તેમાં ગાળેલો સુપ નાખી દેવો. બરાબર મીકસ થાય ને તેમાં મીઠું ને વટાણા નાખી, ધીમે ચુલે રહેવા દેવું. ઘટ થાય ને તેમાં ક્રીમ ભેળવી. એક પાંઉંની સ્લાઇસ કરી, કાંઠા કાપી કાઢવા. ગરના ઝીણા ટુકડા કરવા. એક કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે કે તેમાં ગરના ઝીણા ટુકડા નાખી તળી કાઢવા.

સુપ **Serve** કરતી વખતે સુપ પ્લેટમાં થોડા ગરના ટુકડા નાખી ઉપર સુપ રેડવો ને **Serve** કરવું.

Julienne Soup.

૨ રતલ ગોસ	૪ ગાજર	૨ ચમચા ઘી
૮ કપ પાણી	૧૦ ફ્રેન્ચ બીન્સ	૧ ચમચી સોડા બાઇ કાર્બ
૧ સૅલેરી	૨ ટાંમેટાં	
૩ કાંદા	ટેસ્ટ મુજબ મીઠું	...

બે રતલ ગોસમાંથી અર્ધા રતલ ગોસનો ખીમો કરવો. તે ખીમામાં એક કપ પાણી, એક કાપેલું ટાંમેટું ને સૅલેરીના બે ત્રણ કાપેલા દાંડા નાખી એક કલાક ભીંજવી રાખવો.

બાકીના ગોસને ધોઇ, એક તપેલીમાં નાખી, તેમાં આઠ કપ પાણી, સૅલેરીના બે ત્રણ કાપેલા દાંડા, બે ઝીણાં કાપેલાં ગાજર, એક કાપેલો કાંદો, તથા એક ઝીણું કાપેલું ટાંમેટું નાખી ચુલે મુકી, જ્યાં સુધી ત્રણ કપ સુપ રહે ત્યાં સુધી ચુલા પર રાખવો.

બાકીનાં ગાજર, ફ્રેન્ચ બીન્સ ને સૅલેરીનાં દાંડા, એ દરેકને ઝીણું કાપવું. એક તપેલીમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તેમાં સોડા બાઇ કાર્બ નાખી, પાણી ગરમ થાય ને એ બધી કાપેલી તરકારી નાખી, તરકારી બાફી કાઢવી.

બાકી વધેલા બે કાંદાને વધારનો કાપવો. એક તપેલીમાં બે ચમચા ઘી નાખી ચુલે મુકી, ઘી કકડે ને કાંદો બદામી તળી કાઢવો. ગોસનો ત્રણ કપ સુપ થયો હોય તેમાં તળેલો કાંદો ને ભીંજવેલો પાણી સાથનો ખીમો નાખી ચુલા પરજ રાખવું. સુપ કલીયર થાય ને ગાળી કાઢવો. (જો સુપ કલીઅર નહિ થાય તો તેમાં આખું ઈંડું ભાગીને કોટલાં સાથેજ અંદર નાખવું.) પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મીઠું ને બાફેલી તરકારી ભેળી દેવી.

Soup a la Tortue.

૨ રતલ ગોસ	૨ મોટા ચમચા ઘી	૧ ચમચો માખણ,
૫ કપ પાણી	૨ બાફેલાં ઈંડાંની દાળ	નહિ તો ઘી
૧ ઝુડી સૅલેરી	૦।। ચમચી રાઇ	૧ ચમચી મેંડો
૪ કાંદા	૦। ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ મોટું ટાંમેટું
૧ મોટો ચમચો મીઠું	...	૦।। ચમચી સફેદ મરી

૦।।। રતલ ગોસનો ખીમો પીસવો. બાકીના ગોસને ધોઇ તેમાં બે કાપેલા કાંદા, ને પાંચ કપ પાણી નાખી ગોસ ચડે ત્યાં સુધી ચુલે રાખવું. ચડે ને તેનો સુપ ગાળી કાઢવો. બાકીના કાંદા વધારના કાપવા. તેને ઘી કકડાવી તળી કાઢવા. એક તપેલીમાં ગોસનો ગાળેલો સુપ નાખવો. પછી તેમાં તળેલો કાંદો, સૅલેરીના દાંડા, ટાંમેટાંની સ્લાઇસ, ગોસનો કાચો ખીમો, ૦।।। ચમચો મીઠું ને બીજું એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. કકડા પડે ને સુપ નીતરો થાય કે ગાળી કાઢવો.

બાફેલાં ઈંડાંની દાળમાં રાઇ, મરચાંની ભૂકી, બાકીનું મીઠું, મરી ને મેંડા નાખી મીકસ કરવું. પછી તે મેળવણીમાંથી ઝીણી ઝીણી ગોળીઓ કરવી.

સુપ આપતી વખતે સુપ ગરમ કરે ત્યારે તેમાં એ ઝીણી ગોળીઓ નાખવી.

Soup Royale.

૩ રતલ ગોસ (ગરદનનું)	૩ કાંદા	૨ મોટા ચમચા ઘી
૮ કપ પાણી	૨ ટાંમેટાં	...

કસ્ટર્ડ માટેઃ—

૨ ઈંડાં	૧ મોટો ચમચો ક્રીમ	૦। ચમચી મરી
૦॥ કપ દૂધ	૦॥ ચમચી મીઠું	ગ્રીન કલર ને કોચીનલ

કસ્ટર્ડ માટેઃ—એક વાસણમાં બે ઇંડાં મીકસ કરવાં. તેમાં દૂધ, અર્ધી ચમચી મીઠું, ને ૦। ચમચી મરી નાખી મીકસ કરવું. પછી તેમાંથી ત્રીજો ભાગ લઇ, તેને એક કાંસ્યામાં ચાળણીથી ગાળી, કાંઇ ગાંગડા રહયા હોય તે કાઢી નાખવા. તેમાં ગ્રીન કલર નાખી મીકસ કરવું. એક તપેલીમાં પાણી નાખી, તેને ચુલે મુકી, પાણીમાં કકડા પાડવા. તેમાં એ કાંસ્યો અંદર મુકી કટર્ડ બંધાવા દેવું. બાકી વધેલી કસ્ટર્ડની મેળવણીમાંથી અર્ધો ભાગ લઇ, ગ્રીન કલરનું કસ્ટર્ડ બંધાય કે તેની ઉપર તે કસ્ટર્ડ ચાળણીથી ગાળી નાખવું, એ મેળવણી પણ અંદરજ બંધાવા દેવી. બાકીની મેળવણીમાં કોચીનલનાં એક બે ટીપાં નાખી મીકસ કરવાં. પેલું કસ્ટર્ડ બંધાય કે તેની ઉપર કોચી-નલવાળું કસ્ટર્ડ ચાળણીથી ગાળીને નાખવું. એને પણ ચુલેજ રાખી બંધાવા દેવું. હવે કાંસ્યામાં કસ્ટર્ડના ત્રણ પડો થશે. (પહેલાં ગ્રીન, પછી પીળું ને પછી કોચીનલવાળું) કસ્ટર્ડ બરાબર બંધાય ને કાંસ્યો પાણીમાંથી બહાર કાઢી, ઠંડુ પડે ને એક પ્લેટમાં કાંસ્યો ઉંધો કરી, કસ્ટર્ડ બહાર કાઢવું. પછી જરા વધારે ઠંડુ થાય ને તેના ટુકડા કરવા.

એક રતલ ગોસના ટુકડા કરી ધોઇ, તેનો ખીમો કરી તેને બે કપ પાણીમાં ભીંજવી રાખવો. બાકીના ગોસમાં બે કાપેલા કાંદા, ને આઠ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું, ગોસ ચડવા આવે કે તપેલી ઉતારી એ સુપ ગાળી કાઢવો. બાકીનો એક કાંદો ઝીણો કાપી તેને ઘીમાં તળી કાઢવો. પછી તે ગાળેલા સુપને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં તળેલો કાંદો, પાણી સાથનો ખીમો ને ટાંમેટાંના ટુકડા નાખવા, ને તે તપેલીને ચુલે મુકવી. કકડા પડે ને સુપ

કલીયર થાય કે ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મીઠું નાખી મીક્સ કરવું.

સુપ પ્લેટમાં કસ્ટર્ડના ટુકડા નાખી, તે પર સુપ રેડી ગરમ ગરમ Serve કરવો.

White Soup.

૧ રતલ ગોસ	૧ કપ દૂધ	૨ ઈંડાં
૧ ચમચો માખણ	૧ કાંદો	૦।। ચમચી મીઠું
૧ ચમચો મેંડો	૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦।। ચમચી મરી

ગોસને કાપી ધોઇ તેના ટુકડા કરવા. આદુના ટુકડા કરવા. કાંદાના ટુકડા કરવા. એ ઈંડાંની દાળને ચઢાવવી.

એક તપેલીમાં ગોસના ટુકડા, આદુ ને કાંદો તથા ૪ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી ગોસ ચડવા દેવું. ઉપર ફીણ જેવું આવે તે કાઢી નાખવું. ગોસ ચડે કે સુપ ગાળી કાઢવો. તેમાં મીઠું ને મરી નાખી રહેવા દેવું. એક તપેલીમાં માખણ ને મેંડો નાખી ચુલે મુકી બ્રાઉન થાય તેની અગાઉ ઉતારી પાડવું. પછી તે મેળવણી સુપમાં નાખવી, પછી ઈંડાંની ચઢાવેલી દાળ નાખી, મીક્સ કરી તેમાં દૂધ નાખવું, ને ચુલે મુકી કકડો પડે ને ઉતારવું.

સૅન્ડવીચીઝ.

Mutton Sandwiches.

૦।। રતલ ગોસ	૧।। ચમચી મીઠું	૧ પાંઉ (સૅન્ડવીચનું)
૧ મોટો ચમચો ઘી	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
૬ ઔંસ માખણ	૧ ચમચો રાઇ	...

ગોસને ધોવું. (ટુકડા કરવા નહિ, પણ આખો ટુકડોજ રહેવા દેવો.) એક તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડાવવું. ઘી કકડે ને તેમાં ગોસ નાખી ધીમી આંચે રોસ્ટ કરવું. પછી તેમાં એક ચમચી મીઠું ને એક કપ પાણી નાખી ધીમી આંચે ચડવા દેવું. ચડે કે ઉતારી ઠંડુ કરી તેની પાતળી સ્લાઇસો કાપી કાઢવી. પાંઉની સ્લાઇસો કાપવી. એક બોલમાં માખણ, રાઇ, મરચાંની ભૂકી ને અર્ધી ચમચી મીઠું મીક્સ કરી, એ માખણની મેળવણી પાંઉની દરેક સ્લાઇસ પર લગાડી દેવી. એક સ્લાઇસ પર માખણ લગાડેલી મેળવણીની ઉપર ગોસની સ્લાઇસ ગોઠવી, બીજી માખણ લગાડેલી સ્લાઇસ

તે પર ઢાંકી પાંઉંના કાંઠા કાપી કાઢવા, ને સ્લાઇસને સૅન્ડવીચના શેપે કાપી કાઢવી.

Nut Sandwiches.

૦ાા રતલ ખજુર	૦। રતલ કોટલાં સાથની અખરોટ	૩ લીલાં મરચાં
૦। રતલ બદામ		૦ાા ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૨ સફરજન (નાના)	૨ ઔંસ ચીઝ	૨ પાંઉં સેન્ડવીચના
...	૪ ,, માખણ	પાર્સલી

ખજુરના ઠળીઆ કાઢી તેને ઝીણા કાપવા. બદામને બાફવી, પછી છોલીને એક ચમચા માખણની અંદર સહેજ બદામી તળી કાઢવી. ઉતારીને માખણમાંથી કાઢી તેની ઉપર ૦। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ ભભરાવવું. તેને બ્રાઉન પેપરના ટુકડા ઉપર મુકવી એટલે બદામ સુકી થશે. પછી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. સફરજનને છોલી તેને ભૂકા જેવું કાપવું. અખરોટને પણ ઝીણી કાપવી. મરચાંને બારીક કાપવાં. ચીઝને ખમણવું. એ દરેક ચીજને એક બોલમાં ભેળી તેમાં ૦। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ મીક્સ કરવું. તેમાં બાકીનું માખણ નાખી ચમચાથી મેળવણી બરાબર મીક્સ કરવી. મેળવણી જો પાંઉં પર લગાડવા જેવી નહિ થઇ હોય અને સુક્કી લાગે તો તેમાં થોડું દૂધ કે ક્રીમ મેળવવી. પાંઉંની સ્લાઇસો કરી તે દરેકના કાંઠા કાપવા. એકેકી સ્લાઇસ પર એ મેળવણી લગાડી તેની ગોળ બિંદડી વાળવી. એક પ્લેટમાં એ બિંદડી વાળેલાં સેન્ડવીચીઝ ગોઠવી પાર્સલીના ઝીણાં પાંદડાં તે પર મુકવાં.

Olive & Egg Sandwiches.

૩ ઈંડાં	૧ ચમચો સરકો	૦ાા ચમચી મીઠું
૦। રતલ ઓલીવ્ઝ	૦ાા ચમચી રાઇ	૦ાા ચમચી ખાંડ
૬ ઔંસ માખણ	૦ાા સમચી મરચાંની ભૂકી	૨ સેન્ડવીચના પાંઉં

ઇંડાંને બાફી દાળ ને સફેદી છુટી કરવી. દાળને ચમચાથી ઘુંટવી. સફેદીને ઝીણી કાપવી. ઓલીવ્ઝ ઝીણાં કાપવાં.

દાળમાં બે ઔંસ માખણ, સરકો, રાઇ, મરચાંની ભૂકી, મીઠું ને ખાંડ નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં સફેદી ને ઓલીવ્ઝ નાખી મીક્સ કરવાં. પાંઉંની સ્લાઇસો કાપી તે દરેક પર બાકીના માખણમાંથી થોડું માખણ લગાડવું. એક સ્લાઇસપર ઈંડાંવાળી મેળવણી છરીથી લગાડી, તેની ઉપર બીજી માખણવાળી પાંઉંની સ્લાઇસ ઢાંકવી. પછી પાંઉંના કાંઠા કાપવા.

સ્લાઇસને છરીથી સેન્ડવીચના શેપે કાપી કાઢવી. એવી રીતે બધી સ્લાઇસમાંથી સેન્ડવીચીઝ બનાવવાં.

Prawn & Cream Sandwiches.

૩ દજન મોટી કોલમી	૧ ઝુડી વૉટર ક્રેસ (કોથમીર જેવું)	૦ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી
૩ લીલાં મરચાં		૨ પાંઉં
૧ ચમચી મીઠું	૨ કાંદા	૧ રતલ બરફ
...	૪ ઔંસ ક્રીમ	...

કાંદાના મોટા ટુકડા કાપવા, મરચાંને ઉભાં ચીરવાં. કોલમીને સમારીને ધોવી. એક તપેલીમાં તે કોલમી, કાંદો, કાપેલાં મરચાં, ૦ાા ચમચી મીઠું, ને બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી કોલમી બાફવી. કોલમી બફાય કે તપેલીમાંથી કાઢી તેની આડી સ્લાઇસ કરવી. ક્રીમમાં ૦ા ચમચી મીઠું ને ૦ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી નાખી મીકસ કરવું. તે ક્રીમને બરફ પર મુકી એગબીટરે ઘટ ચઢાવવી પાંઉંની સ્લાઇસ કરી કાંઠા કાપી કાઢવા. પછી એક સ્લાઇસ લઇ તે પર ક્રીમનું પડ છરીથી લગાડી જવું. તેની ઉપર કોલમીનું પડ કરવું. પછી તેની ઉપર વૉટર ક્રેસના પાંદડાં પાથરવાં. પાંઉંની બીજી સ્લાઇસ ઉપર ઢાંકી, પછી સેન્ડવીચના આકારે છરીથી કાપી કાઢવું. એવી રીતે બે પાંઉંમાંથી સેન્ડવીચીઝ બનાવવાં.

Ribbon Sandwiches.

(રીબન સેંડવીચીઝ.)

૦ાા રતલ હેમ	૧ ચમચી રાઇ	૧ નાનું ટીન ટાંમેટાં પુરે
૨ સેન્ડવીચના પાંઉ	૨ ઔંસ Ghirkins	૧ ઝુડી પાર્સલી
૪ ઔંસ ચીઝ	૦ાા ચમચી મરચાંની ભૂકી	...
૪ ઔંસ માખણ	૧ ચમચી મીઠું	...

(Ghirkins એ લીલાં ચીભડાં જેવાં આવે છે, જે ક્રૉફર્ડ માર્કેટમાં મળે છે.)

ચીઝને નાની ખમણીથી ખમણવું. બે ઔંસ માખણમાં રાઇ ને મીઠું મીકસ કરવું. પછી એ માખણ રાઇની અર્ધી મેળવણી ચીઝમાં ભેળવી.

ટાંમેાટાં પુરેનું ટીન ઉઘાડી ટાંમેાટાંનેા ગર બહાર કાઢી, તેમાં એક ઔંસ માખણ ને મરચાંની ભૂકી નાખી મીક્સ કરવું. **Ghirkins** તેમજ પાર્સલીને ઝીણી કાપવી. તેમાં બીજું એક ઔંસ માખણ મીક્સ કરવું. પાંઉની પાતળી સ્લાઇસેા કરવી. તેમાંથી એક સ્લાઇસ લઇ તે પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડવી. તે પર હેમના ટુકડા મુકવા. બીજી પાંઉની સ્લાઇસ લઇ તે પર ચીઝવાળી મેળવણી લગાડવી. ત્રીજી સ્લાઇસ પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડી, તે પર ટાંમેાટાં પુરેની મેળવણી લગાડવી. ચેાથી સ્લાઇસ પર રાઇ માખણની મેળવણી લગાડી, તે પર **Ghirkins** ને પાર્સલીનેા ભૂકેા પાથરવેા.

પહેલાં હેમવાળી સ્લાઇસ નીચે મુકી તેની ઉપર **Tomato Puree** વાળી સ્લાઇસ મુકવી. તેના પર ચીઝવાળી સ્લાઇસ મુકવી, અને છેલ્લે **Ghirkins** વાળી સ્લાઇસ ઉંધી ઢાંકવી. એવી રીતે ચાર સ્લાઇસેા એકેકની ઉપર મુકી જવી, અને એવી રીતે પાંઉંમાંથી જેટલાં થાય તેટલાં સેન્ડવીચીઝ કરવાં. તે દરેકના કાંઠા કાપવા. અને ચાર પડવાળાં સેન્ડવીચમાંથી ઉભી ત્રણ પટીએા કાપવી.



ટૉફી—સ્વીટસ વગેરે.

Barley Sugar.

૦॥ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી ક્રીમ ઓફ તાર્તર	૫-૬ ટીપાં ગોલ્ડન કલર
૧ કપ પાણી		૫-૬ ટીપાં લેમન એસન્સ
...	૧॥ ચમચી માખણ	...

એક તપેલીમાં ખાંડ, પાણી તથા ક્રીમ ઓફ તાર્તર નાખી ચુલે મુકવું. ઘટ શીળો થવા આવે કે તેમાં ગોલ્ડન કલરનાં ટીપાં નાખવાં, ને શીળાને વધારે ઘટ કરવો. એક રકાબીમાં પાણી નાખી તેમાં એ શીળાના ૩-૪ ટીપાં નાખી જોઇ, ઘણીજ કઠણ ગોળી થાય ત્યારે શીળો ઉતારવો. તેમાં લેમન એસન્સનાં ટીપાં મીકસ કરવાં. માર્બલની ટેબલ પર દોઢ ચમચી માખણ લગાડવું. તે પર એ મેળવણી નાખી ઠરવા દેવી. પછી તેની પાતળી પટીઓ કાપી દરેક પટીને વળ આપી દેવો.

Coconut Cubes.

૨ પાકટ નાળિયેર	૦॥ શેર દૂધ	થોડાં ટીપાં કોચીનલ
નાળિયેરના વજન જેટલી ખાંડ	૨ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી વેનીલા
	૧ ચમચો માખણ	...

બદામને બાફી, છોલીને મશીનમાં પીસી કાઢવી. નાળિયેરને ખમણી તેના વજન જેટલી ખાંડ લેવી.

એક તપેલીમાં માખણ, ખાંડ ને દૂધ નાખી મીકસ કરી, ચુલા પર મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. જરા ઘટ થાય કે તેમાં પીસેલી બદામ નાખી દેવી, અને મઝાનું ઘટ અને ચીકટ જેવું થાય કે ઉતારી તેમાં વેનીલા નાખી દેવો. તેના બે સરખા ભાગ કરવા. એક થાળીને માખણ લગાડી તેમાં એક ભાગ નાખી, થાપીને સરખું કરી બંધાવા દેવું. બાકીના ભાગમાં કોચીનલ ભેળવું. તે સખત નહિ થાય તેટલા માટે સફેદ ભાગ બંધાય તેટલાં ગરમ પાણીમાં કોચીનલવાળું વાસણ મુકી રાખવું. સફેદ ભાગ બંધાય ને ઉપર ગુલાબી ભાગ પાંથરી દઇ, સફાઇથી થાપી કાઢવું. બંધાયને નાના ચોરસ ટુકડા કરવા.

Condensed Milk Toffee.

૧ રતલ કન્ડેન્સડ મીલ્કનું ટીન	૨ ઔંસ માખણ	૦॥ ચમચી માખણ જુદું
	૨ ઔંસ બદામ	
૦॥ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી વેનીલા	...

બદામને બાફી છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. કન્ડેન્સડ મીલ્કમાં એક કપ પાણી રેડી, અંદર ખાંડ નાખી ચુલા પર મુકવું ને ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઘટ થવા આવે કે તેમાં બે ઔંસ માખણ નાખી મીક્સ કરવું. એકદમ મેળવણી સુકી થવા આવે કે બદામની સ્લાઇસ, તથા વેનીલા નાખી ઉતારવું. માર્બલની ટેબલ યા કોઇપણ વાસણને ૦ાા ચમચી માખણ લગાડી ટાફીની મેળવણી તે પર નાખી દેવી. મેળવણી સુકી થાય ને કકડા કરવા.

Dessert Sweets.

૧ રતલ લોફ શુગર	૦ાા રતલ માખણ	૨ ચમચી વેનીલા
૧ નાનું રેડ કરંટ જેલીનું ટીન	૦ાા રતલ ક્રીમ	...

રેડ કરંટ જેલી, ક્રીમ, લોફ શુગર અને ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનું માખણ, એ બધાંને મીક્સ કરી એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી ધીમે બળતે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય કે વેનીલા નાખી દેવો. કાચની નાની રકાબીમાં પાણી રેડી, તેમાં ચુલા પરની મેળવણીના થોડાં ટીપાં નાખી જોવાં. જો તરત બંધાઇને કઠણ થઇ જાય, તો એક બ્રાઉન પેપરનો ટુકડો ખુમચામાં મુકી, તે પર માખણ લગાડી, તેનીપર એ મેળવણી રેડી દેવી. પછી બંધાયને તેના ટુકડા કરવા.

Kiss-me-Quick (Toffee).

૧ રતલ ખાંડ	૩ ઔંસ બદામ	૬ મોટા ચમચા મધ
૦ાા કપ પાણી	૬ ,, પસ્તાં	વેફર પેપર્સ

બદામ પસ્તાંને બાફી, છોલી તેની સ્લાઇસ કરવી. પછી ભઠ્ઠીમાં મુકી સુકી થાય, ને ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવી.

ખાંડમાં મધ, તથા પોણું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી તેનો એક તારી શીરો કરવો. (ચમચાએ જરા પણ ફેરવવું નહિ.) પછી ઉતારી તેમાં બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસો નાખી મીક્સ કરવું, ને એગબીટરે ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરવું, કે જેથી મેળવણી સફેદ ને વધારે ઘટ થશે. એક વેફર પેપર લઇ તેની ઉપર એ મેળવણીમાંથી એક ચમચો મેળવણી નાખી, તેની ઉપર બીજું વેફર પેપર ઢાંકી દેવું. પછી હાથે મેળવીને થાપી દઇ મેળવણી સુકાયને વેફર પેપર કાઢી લેવાં.

Orange Delight.

૧॥ રતલ ખાંડ
૧ કપ પાણી
૨ સંતરાનો રસ
૧ ચમચી ઑરેન્જ એસન્સ
૧ ટીપું ઑરેન્જ કલર
૦॥ ચમચી ક્રીમ ઓફ તાર્તર
૧ ચમચો સેલેડ ઑઇલ

એક તપેલીમાં ખાંડ ને પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે કે સંતરાનો રસ, ને સંતરાની છાલના બે ત્રણ ટુકડા નાખી જોશમાં કકડા પડવા દેવા. તેમાં ક્રીમ ઓફ તાર્તર નાખવો. ઉપર મેલ તરી આવે કે ચમચાએ કાઢી નાખવો, પણ ચમચો મેળવણીમાં ફેરવવો નહિ.

એક કપમાં થોડું પાણી લઇ ચુલા પરની મેળવણીમાંથી બે ત્રણ ટીપાં પાણીમાં નાખવાં. પાણીમાં તે કઠણ બંધાઇ જાય, તો પછી ચુલા પરથી ઉતારી, તેમાં ઑરેન્જ એસન્સ અને ઓરેન્જ કલર મીક્સ કરવો. માર્બલની ટેબલને સૅલેડ ઑઇલનો હાથ લગાડવો. પછી ચુલાપરથી ઉતારેલી મેળવણી ટેબલપર નાખી બંધાવા દેવી. ઘટ બંધાય કે તે પર કાપ મુકવા.

Pineapple Delight.

૧ કપ પાઇનેપલના ઝીણા કાપેલા ટુકડા (ટીનમાંથી)
૧ રતલ ખાંડ
૦॥ કપ દૂધ
૦॥ કપ પાઇનેપલનો સીરપ
૨ મોટા ચમચા ગોલ્ડન સીરપ
૧ ચમચી નીલા

એક તપેલીમાં ખાંડ ને દૂધ નાખી ચુલે મુકવું, ને લાકડાંના ચમચાએ ફેરવ ફેરવ કરવું. જરાવારે તેમાં પાઇનેપલનું સીરપ નાખવું. દસ મીનીટ પછી ગોલ્ડન સીરપ નાખવું, અને જ્યારે ચાસ ગોળી પડતો ઘટ થાય, ત્યારે પાઇનેપલના ટુકડા નાખી દેવા ને ફેરવ ફેરવ કરવું. (ચાસ તપાસવા માટે એક નાની રકાબીમાં પાણી રેડી, તેમાં ચાસનાં ૪–૫ ટીપાં નાખી જોવાં. ગોળી વળે એવું થાય, ત્યારે ચાસ થયલો જાણવો. તપેલી ચુલેથી ઉતારી તેમાં વેનીલા નાખી, પાંચેક મિનિટ લાકડાંના ચમચાએ ખુબ મીક્સ કરવું, જેથી રંગ બદ્દાઇને ક્રીમ જેવો થશે. માર્બલની ટેબલપર માખણ લગાડી, તે પર મેળવણી નાખી દેવી. વેલણને માખણ લગાડી તે વડે મેળવણી પાતળી વણવી, ને પછી છરીથી દાયમંડ આકારના ટુકડા કાપી કાઢવા.

Walnut Fudge.

૧ ટીન કન્ડેન્સડ મીલ્ક
૦॥ રતલ ખાંડ
...
૦। રતલ અખરોટના ટુકડાનો ભૂકો
૨ ઔંસ માખણ
૧ કપ દૂધ
૧ ચમચી વેનીલા
૦। ચમચી મીઠું

માખણમાંથી બે ચમચી માખણ કાઢી લેવું. તેમાંથી એક ચમચી ટેબલને લગાડવું. ને બીજી ચમચી વેલણને લગાડવું.

એક તપેલીમાં બાકીનું માખણ, કન્ડેન્સડ મીલ્ક, ખાંડ, દૂધ ને મીઠું નાખી ચુલે મુકી, લાકડાના ચમચાએ ઘુંટ ઘુંટ કરવું. એક રકાબીમાં થોડું પાણી નાખી, તેમાં તપેલીમાંથી બે ત્રણ ટીપાં નાખી મેળવણી કઠણ થઇ છે કે તે જોવી. મેળવણી કઠણ થાય ત્યારે તપેલી ચુલા પરથી ઉતારી તેમાં અખરોટનો ભૂકો ને વેનીલા નાખવો, ને ચમચાએ ખુબ ઘુંટવું. એટલે મેળવણી કઠણ થશે. પછી તેને ટેબલ પર નાખી છરીથી પાંથરી, વેલણે વણી છરીથી કાપ મુકી ટુકડા કરવા.

માવાની ટૉફી.

૦॥ રતલ માવો	૦॥ રતલ ખાંડ	૨ ચમચા માખણ
૦॥ શેર દૂધ	૧ ચમચો વેનીલા	૩ ઔંસ બદામ

બદામને બાફી છોલીને બારીક પીસવી. એક તપેલીમાં માવો, દૂધ, ખાંડ, તથા પીસેલી બદામ નાખી ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું, ઘટ લચકા જેવું થાય કે એક ચમચો માખણ નાખવું, અને ઘટ ગોળા જેવું થવા આવે કે વેનીલા નાખવો. બાકીના માખણમાંથી એક ચમચી માખણ માર્બલની ટેબલ પર લગાડવું, ને એક ચમચી એક કાંસ્યાના નીચેના પડને લગાડવું. તપેલીમાંની મેળવણી માર્બલની ટેબલ પર નાખવી. તેને કાંસ્યાએ બરાબર થાપી, ઠંડી પડે ને નાના નાના ચોરસ કટકા કરવા.

આઇસક્રીમ, ફ્લાંમાંશ—જેલી, પુડીંગ વગેરે.

Icecream (Plain.)

૪ શેર દૂધ	૨ ચમચા વેનીલા	૧૦–૧૨ રતલ બરફ
૦I શેર દૂધે ૧ ચમચો ખાંડ	૫–૬ ટીપાં કોચીનલ	...
	૨ શેર કાળું મીઠું	...

દૂધને ચુલે મુકી, એક કકડો પડે કે તેમાં ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું. ચુલેજ રાખી લગભગ અર્ધું દૂધ બળે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ઠંડુ થાય ને વેનીલા તથા કોચીનલ મીક્સ કરવું. પછી આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં એ મેળવણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકવું, ને આસપાસ બરફ ને મીઠું નાખી હાથો ફેરવી મેળવણી ઘટ કરવી. એકદમ કઠણ બંધાય ત્યાં સુધી રહેવા દેવું.

Icecream-Pineapple Water.

૨ મોટા પાઇનેપલ	૧ ચમચી પાઇનેપલ એસન્સ	કાળું મીઠું તથા બરફ ખપ મુજબ
૧ રતલ છુંદેલી ખાંડ		
...	૦II ચમચી પીળો કલર	...

પાઇનેપલ છોલી આંખ કાઢી નાખી તેના નાના ટુકડા કરવા. તેને સાફ પત્થરની ખળમાં છુંદી, દાબીને રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી કાઢવો. તે રસમાં ખાંડ પીગળાવી, પાઇનેપલ એસન્સ તથા પીળો કલર નાખવો. તેને ફ્રીઝરમાં નાખી બંધાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ઘટ થાય ને થોડો વખત આજુ બાજુ બરફ મુકી ફ્રીઝરમાં રહેવા દેવું.

Cherry Chiffon Pie.

૧ દાબડો ચેરી જેલી પાઉડર	૧ કપ રાઇસ ક્રીસપીઝ (ભુંજેલા જેવા પૌઆ)	૧ મોટો ચમચો કેસ્ટર શુગર
૬ ઔંસ ક્રીમ	૦III કપ માખણ	૩–૪ રતલ બરફ
૧ નાનું ટીન ચેરીઝ ઇન સીરપ	૦I ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ	...
	...	...

ચેરીઝનું ટીન ઉઘાડી તેમાંથી સીરપ બહાર કાઢવું. પછી તે સીરપ ને પાણી મળી બે કપ મેળવણી કરવી. એક તપેલીમાં તે સીરપ સાથનું પાણી નાખી, ચુલે મુકી કકડા પડે કે ઉતારવું. તેમાં જેલી પાઉડર નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેને બરફ પર મુકી એગબીટરે ફેરવ્યા કરવું. રાઇસ ક્રીસપીઝને

ભઠ્ઠીમાં મુકી કકડા કરી બહાર કાઢવા, પછી વેલણે વણી ભૂકો કરવો. માખણને પીગળાવી તે, તથા કેસ્ટર શુગર ને મીઠું, રાઇસ ક્રીસપીઝમાં નાખી હાથે મીકસ કરવું. ક્રીમને બરફ પર મુકી એગબીટરે અલગા હાથે ચઢાવી ઘટ કરવી. ટીનમાંના ચેરીઝના ઠળીઆ કાઢવા. જેલી જરા ઘટ થાય કે તેમાં તે ચેરીઝ તથા ક્રીમ નાખી મીકસ કરવું. એક મોલ્ડની અંદર ગોળ ફરતા ભાગમાં રાઇસ ક્રીસપીઝની મેળવણી લગાડી જવી. પછી તેની અંદર જેલીવાળી મેળવણી ઉપર સુધી ભરી જવી. મોલ્ડને બરફ પર મુકી બંધાવા દઇ, બંધાય કે એક પ્લેટમાં ઉંધું કરી કાઢવું.

Cherry Jelly and Cream.

૧ ઔંસ જીલેટીન	૨–૩ એલચી	૧ મોટો ચમચો ખાંડ
૦। રતલ ખાંડ	૧ તજનો ટુકડો	(ક્રીમ માટે)
૩ કપ પાણી	૧ ટીન લાલ તથા	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઈંડાંની સફેદી	સફેદ ચેરીઝ	કોચીનલ ૨–૩ ટીપાં
૧ લીંબુનો રસ	૩ ઔંસ ક્રીમ	...

જીલેટીનને અર્ધો કલાક ૦॥ કપ પાણીમાં ભીંજવવું. પછી તેમાં બાકીનું પાણી, ખાંડ, એલચી, તજ, લીંબુનો રસ, ચઢાવેલી સફેદી, એ ઈંડાંનાં કોટલાં એ સઘળું નાખી ચુલે મુકવું, ને હલાવ્યા કરવું. જૅલી ફાટીને નીતરી થાય કે ઉતારીને ગાળી કાઢવી. તેમાં કોચીનલનાં ટીપાં તથા વેનીલા નાખવાં. પછી વાસણમાં નાખી ઠંડી પાડવા પાણીમાં મુકવી.

ક્રીમની અંદર એક મોટો ચમચો ખાંડ નાખી બરફ પર મુકી, એગ-બીટરે ચઢાવવી. એક જૅલીના મોલ્ડમાં નીચે તળીઆંમાં થોડી જૅલી નાખી બરફ પર ઘટ બાંધવી. તેની વચમાં અંદર સફેદ ચેરી મુકવું, ને આજુ બાજુ લાલ ગોઠવવાં. પછી તેની ઉપર પાછી થોડી જૅલી પાંથરવી, ને ફરીથી ઉપર બાકી રહેલી જૅલીમાંથી થોડી નાખવી. એક લાલ ને સફેદ ચેરી વારાફરતી ગોઠવવાં, તેની ઉપર બાકીની જૅલી નાખી દેવી. જ્યારે એકદમ ઘટ બંધાય, ત્યારે સહેજ ગરમ પાણીમાં મોલ્ડ જરાવાર રાખીને કાઢી લઇ, એક પ્લેટમાં બહાર કાઢવું. છેલ્લાં બાકીની ક્રીમ આસપાસ નાખવી.

Floating Islands.

૬ ઈંડાં	૧ ચમચો વેનીલા	૧૦ બદામ
૫–૬ ચમચા ખાંડ	૦॥ ચમચી કોચીનલ	...
૧॥ શેર દૂધ	૨ રતલ બરફ	...

બદામને બારી સ્લાઇસ કરી, થોડો વખત કોચીનલમાં ભીંજવવી. ઈંડાંની સફેદી છુટી કરી છરીથી કપાય તેવો કફ ચઢાવવો. દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. તે પર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહિ. કકડો પડે કે ચઢાવેલી સફેદીમાંથી એકેક ચમચો લઇ અંદર નાખવી. તે બૉલ્સની માફક બંધાય કે તરત કાઢી લેવાં. એમ બધી સફેદીના બૉલ્સ કરવાં, ને આઇસપર ઠંડકમાં રાખવાં.

ક્રીમ બનાવવા દૂધને ચુલેથી ઉતારી, સહેજ ઠંડુ પડે ને તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખવી. પાછું ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. સહેજ ઘટ થાય કે ઉતારવું. પછી તેમાં વેનીલા નાખી બરફ પર ઠંડુ થવા મુકવું. દરેક સફેદીના બોલમાં ત્રણ કે ચાર બદામ ખોસી, તે બધા બૉલ્સ ક્રીમમાં ગોઠવવા.

Frozen Peaches.

૧॥ ટીન પીચીઝ	૧ ચમચો ખાંડ (ક્રીમ માટે)	૬ થી ૮ રતલ બરફ
૬ ઔંસ ખાંડ		૨ શેર કાળું મીઠું
૦॥ રતલ ક્રીમ	૧ કપ પાણી	૧॥ ચમચી વેનીલા
...	૪ ઈંડાંની સફેદી	...

પીચીઝનો રસ કાઢી તેમાં એક કપ પાણી ને ખાંડ નાખવી. પીચીઝના ટુકડાઓનો કાંટાથી ભૂકો કરી, તે પણ પીચીઝના રસમાં ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીકસ કરવો. તેને આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં ભરવું. તે પછી અંદર બરફ ને મીઠું નાખી હેન્ડલ ફેરવીને બાંધવું. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી તેને બરફ પર એગબીટરે ચઢાવી ઘટ કરવી, ને આઇસક્રીમમાં નાખવી. ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી તે. તથા વેનીલા નાખી ઘટ આઇસક્રીમ બંધાવા દેવું. પછી અંદરથી પંખો કાઢી લેવો. બરફ ઘટી ગયું હોય તો બીજું બરફ ને મીઠું ઉપર સુધી નાખવું, ને હેન્ડલ ફેરવ્યા વગર આઇસક્રીમ ઘટ થવા દેવું.

Huitres En Surprise.

૧ પેકેટ ઓરેનજ જૅલી પાઉડર	૩ ઔંસ મેકેરૂન	૧ ચમચો જીલેટીન પાઉડર
	૨ ચમચા કોકો	૩ ચમચા ખાંડ
૦॥ ટીન એપ્રીકોટ જૅમ	૧ કપ દૂધ	૨ ઔંસ ક્રીમ

સ્પંજ કેક માટેઃ—

૬ ઈંડાં	૪ ઔંસ મેંડો
૪ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચી માખણ

સ્પંજ કેક માટે—એક બોલમાં ૭ ઈંડાં ભાંગી તેમાં ખાંડ નાખવી, ને એગબીટરે ખુબ મીક્સ કરી ઘણું કઠણુ થાય તેમ ચઢાવવું. પછી તેમાં થોડો થોડો મેંડો નાખતાં જઇ અલગે હાથે મીક્સ કરવું. એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં મુકવી. ગોલ્ડન કલરનું થાય કે બહાર કાઢવું. ને ઠંડુ થવા દેવું. પછી ખુમચામાંથી કેક બહાર કાઢવું, ને તેને વચ્ચેથી આડું ચીરવું, ચીરેલા ભાગ પર જૅમ લગાડી ઉપરનો કાપેલો ભાગ ઢાંકી દેવો. તેને હાથે દાબી કેકના બંને ભાગ વળગાવી દેવા. દાબડાનું નાનું ગોળ ઢાંકણુ લઇ તે કેકપર મુકી, નાના ગોળ આકારે સ્પંજ કેક કાપી કાઢવાં. એ બધા ગોળ (સ્પંજ) આકારોને એક ફ્લૅટ ડીશમાં ગોઠવવા.

૧॥ કપ પાણી ગરમ કરી તેમાં ઓરેન્જ જૅલી પાઉડર ચમચાથી મીક્સ કરવો. ૩ ચમચા દૂધમાં જીલેટીન પાઉડર નાખી મીક્સ કરવો. બાકીના દૂધને ચુલે મુકી ખાંડ નાખી, કકડા પડે કે ઉતારવું. તેને જીલેટીન પાઉડર ભેળેલા દૂધમાં મીક્સ કરી દેવું. તે ઠંડુ થાય કે તેમાં ક્રીમ ભેળવી. નાના ટીનનાં મોલ્ડો લઇ તેમાં ૦। મોલ્ડ ભરાય તેટલીજ ઓરેન્જ જૅલી નાખવી. પછી એક ખુમચામાં બરફ મુકી તે પર એ બધા મોલ્ડો મુકી જૅલી બંધાવા દેવી. જૅલી બંધાય કે તે પર ૦॥ ચમચો જીલેટીનવાળી દૂધની મેળવણી નાખવી. તેની ઉપર એક ઉંધું મેકેરૂન મુકવું. બાકી વધેલી જીલેટીનની મેળ-વણીમાં વધેલી જૅલી ભેળી, તેમાં કોકો મીક્સ કરવો. તે કોકોવાળી મેળવણી મેકેરૂન ઉપર રેડવી. એટલે આખું મોલ્ડ ભરાઇ જશે. તેને બંધાય ત્યાં સુધી બરફ પર રાખવું. પછી દરેક મોલ્ડને હુંફાં પાણીમાં બોળી, નાના ગોળ સ્પંજ કેકની ઉપર ઉંધા કરી દેવાં.

Lemon Sponge and Cream.

૦॥ પેકેટ જીલેટીન	૨–૩ લીંબુના ટીપાં	૨ ચમચા દૂધ
૪ ઔંસ ખાંડ	૧॥ લીંબુનો રસ	૧ ચમચો ખાંડ (ક્રીમ માટે)
૨ ,, ક્રીમ	૦॥ લીંબુની છાલ	
૪ ઈંડાંની સફેદી	૩ રતલ બરફ	૨ રતલ બરફ

જીલેટીનને એક મોટાં કપ પાણીમાં ભીંજવવું. જરાવાર ભીંજવી તપેલીને ચુલાપર મુકવી. તેમાં ૧॥ લીંબુનો રસ, ૦॥ લીંબુની છાલ પાતળી ગોળને ગોળ કાપેલી, ને ખાંડ નાખવી. થોડે વારે જોશ આવે, ને જીલેટીન પીગળે ને ચુલા પરથી ઉતારી કપડાંએ ગાળી કાઢવું, ને છાલ કાઢી નાખવી. તે તપેલીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. પછી એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદીને ખુબ કઠણ ચઢાવવી. તે બોલની આસપાસ બરફ મુકી ઠંડી થવા દેવી. ત્રણ ચાર મિનિટ

ઠંડી થાય પછી તેમાં ગાળેલું જીલેટીન એક હાથે ઉંચી ધારે થોડાં થોડાં ટીપાં નાખતાં જવું, ને બીજે હાથે એગબીટરે હલાવતાં જવું. બધું જીલેટીન નાખ્યા પછીબી એગબીટરે હલાવ્યાજ કરવુ. જીલેટીન નાખ્યા પછી સફેદી જરા પાતળી થશે, પણ પછી ઘટ થતી જશે. ઘટ થાય ને તેને બે મોલ્ડમાં ભરી, તે મોલ્ડ આઇસ પર મુકવાં.

ક્રીમમાં બે ચમચા દૂધ ને એક ચમચો ખાંડ નાખીને આઇસ પર મુકી ફેરવ ફેરવ કરવી. થોડી વારે તેમાં લીંબુનાં બે ટીપાં નીચવવાં. તેને ઘણી ઘટ નહિ, પણ દૂધપાક જેવી રાખવી. ઘટ કરવાથી માખણ જેવી થઇ જશે, પછી તે પાતળી થશે નહિ. મોલ્ડ આઇસપર બંધાય, ને ઠંડી કીધેલી ક્રીમ બે રકાબીમાં કાઢવી. તેની ઉપર મોલ્ડમાંનું જીલેટીનનું બ્લાંમાંશ કાઢીને મુકવું, એટલે બ્લાંમાંશની નીચે ફરતી ક્રીમ આવશે.

Macaroon Fruit Jelly.

૧ પેકેટ રેડ કરંટ જૅલી	ાા કપ (૧ જીલ) ક્રીમ	૧ ઔંસ પસ્તાં
૧ દજન મેકેરૂન	૧ કેળું	૨ રતલ બરફ
૧૦–૧૨ ખુલ્લી લીલી દરાખ	૧ ઈંડાંની સફેદી	...
	૨ ચમચા ખાંડ	...

રેડ કરંટ જૅલી પાઉડરનું એક પેકેટ લઇ તેમાં બે કપ ગરમ પાણી નાખવું, ને લાલ જૅલી કરવી. કેળાંની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. પસ્તાં ઝીણાં કાપવાં.

એક મોટાં મોલ્ડમાં તળિયે થોડાં છુટાં મેકેરૂન, કેળાંની સ્લાઇસ ને દરાખ છુટી છુટી નાખવી. તેની ઉપર લાલ જૅલી રેડી દેવી. પછી તે મોલ્ડને બરફપર બંધાવા મુકવું. ઈંડાંની સફેદીને કફ ચઢાવવો. ક્રીમમાં બે ચમચા ખાંડ નાખીને ચઢાવવી, પછી તેમાં ઈંડાંની સફેદી મીકસ કરી દેવી.

જૅલી બંધાય ને ઉપર ક્રીમનું પડ કરવું. તે સફાઇદાર પાંથરી તેની ઉપર કાપેલાં પસ્તાં કોઇબી તરાંહે ગોઠવવાં.

Peach Basket.

સ્પંજ કેક માટે:—

૫ ઈંડાં	૩ ઔંસ મેંડો	ાા ચમચી વેનીલા
૪ ઔંસ ખાંડ	૨ ,, માખણ	...

બારકેટ માટે :—

૧ ટીન પીચ	૧ ચમચો ખાંડ ક્રીમ માટે	૨ મોટા ચમચા રાસ્પબેરી જૅમ
૨ પેકેટ શીવર્સ લેમન જૅલી	૧ ચમચો દૂધ ક્રીમ માટે	થોડાં ચૅરીઝ
૧ ઔંસ પસ્તાં	૧ ચમચી વેનીલા	થોડી એનજેલીકા (હેન્ડલ માટે)
૩ ,, ક્રીમ	...	

બ્લાંમાંશ માટેઃ—

ળા ઔંસ આઇસીંગ્લાસ	૨ ઔંસ ખાંડ	થોડાં ટીપાં આમંડ એસન્સ
ળા શેર દૂધ	૧ ચમચી વેનીલા	
૨ ઔંસ બદામ	...	૪ રતલ બરફ

સ્પંજ માટે—ઈંડાંની દાળ ને ખાંડ એક બોલમાં નાખી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. ખાંડ પીગળે કે તેમાં સફેદીને ચઢાવીને તે અંદર નાખી દેવી, અને વેનીલા નાખી ચઢાવ્યાજ કરવું. મેંડાને ચાળવો. પછી તેને થોડો થોડો અંદર નાખી અળગે હાથે બરાબર મીક્સ કરવો. માખણમાંથી એક ચમચી બાજુ રાખી, બાકીનાને પીગળાવી તે અંદર નાખવું. એક ચમચી બાજુ રાખેલું માખણ એક ત્રેને લગાડી તેમાં સ્પંજની મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. ભુંજાય ને તેને ત્રેમાંથી બહાર કાઢી જરાવાર રહેવા દઇ તેના ત્રણ ઇંચ ચોરસ ટુકડા કાપવા, અને દરેકને ઉપરથી (વચ્ચેના ભાગમાંથી) કોતરી તે કોતરેલા ભાગમાં પીચનું થોડું સીરપ રેડવું. એ સીરપ થોડા વખતમાં સ્પંજ ચુશી લેશે.

એક બોલમાં સીવર્ઝ જૅલી નાખવી, ને તેમાં મોટાં બે કપ ગરમ પાણી નાખી જૅલીને પીગળાવવી. અંદર પીચનું બાકી વધેલું સીરપ નાખી ઠંડુ પડવા દેવું.

બ્લાંમાંશ માટે—બદામને બાફી, છોલી પાટા ઉપર જરા દૂધમાં બારીક પીસવી. પછી એક બોલમાં એ બદામને નવટાંક દૂધ સાથે મીક્સ કરી રાખવી. બાકીના દૂધમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં આઇસીંગ્લાસને પંદર મિનિટ ભીંજવી રાખવું. પછી તેમાં બદામને બરાબર મીક્સ કરી ચુલે મુકી ધીમી આંચે રાખી ફેરવ્યા કરવું. સહેજ ઘટ જેવું થાય કે ઉતારી ઠંડુ પાડવું. પછી તેમાં વેનીલા તથા આમંડ એસન્સ ભેળવું. શીવર્ઝ જૅલીને બરફ પર મુકી થોડી ઘટ થવા દેવી. પછી તેમાંની અર્ધી જૅલીને એક સલાડના કાચના બોલમાં નાખી, તે બોલ બરફ પર મુકી જૅલી વધારે ઘટ થવા દેવી. બ્લામાંશને પણ બરફ પર મુકી થોડું ઘટ થાય, કે સલાડના બોલવાળી જૅલી પર બધું નાખી દેવું. બાકી રહેલી અર્ધી જૅલી, બ્લાંમાંશ બંધાય ને તે ઉપર નાખવી

ને વધારે કઠણ બંધાવા દેવું. બંધાય ને તે પર સ્પંજના ચોરસ ટુકડા છુટા છુટા ગોઠવી જવા. તે દરેક સ્પંજના ખાડામાં ટીનમાંનું એકેકું અધું અધું પીચ, તેનો ખાડો ઉપર આવે તેવી રીતે મુકી જવાં. પછી તે પીચના ખાડામાં અર્ધી ચમચી રાસ્પબેરી જૅમ મુકી જવી. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ, એક ચમચી વેનીલા ને એક ચમચો દૂધ નાખી બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવ્યા કરવી, ઘટ થાય કે તેને એક કાગળના પડામાં ભરી દરેક પીચમાં જૅમ મુકી છે, તેની ઉપર પડાથી નાખવી. ક્રીમની વચ્ચે એકેકું ચૅરી મુકવું. તે ચેરીની આજુબાજુ અર્ધાં અર્ધાં પસ્તાં મુકી જવાં.

એનજેલીકાને ગરમ પાણીમાં બોળી, તેની ચાર પાંચ ઇંચિ લાંબીને પાતળી ચીપો કાપવી. દરેક ચીપને પીચમાં બે કિનારીએ સામસામી ખોસવી, જેથી બાસ્કેટનું હેન્ડલ થશે. બાકી વધેલી ક્રીમનો, બોલની વચ્ચે ઢગલો કરવો. તે ઉપર બાકી વધેલાં ચૅરીઝ ગોઠવી આસપાસ પસ્તાં મુકી જવાં.

Peach Charlotte.

૧ ટીન પીચીઝ	૯ જીલેટીન લીવ્ઝ	૪ રતલ બરફ
૮ ઔંસ ક્રીમ	૧ કપ દૂધ	...
૧ પેકેટ રાસ્પબેરી જૅલી પાઉડર	૨ ઔંસ ખાંડ	...
	૨ ચમચી વેનીલા	...

પીચના ટીનમાંથી સીરપ કાઢવું. તેમાં જીલેટીનનાં ત્રણ લીવ્ઝ નાખી થોડો વખત રહેવા દેવું. લીવ્ઝ પીગળીને જરા ઘટ જેવું થાય, કે તેને ચુલે મુકવું. જીલેટીન તદન પીગળે ને ઉતારવું. તેમાં ટીનમાંના પીચમાંથી બે ટુકડા રાખી, બાકીના બધાને ભાંગી નાખી તે જીલેટીનમાં નાખી દેવાં.

૦।। કપ પાણીમાં બીજાં ત્રણ લીવ્ઝ ભીજવવાં.

બે કપ પાણી ચુલે મુકી ગરમ થાય ને ઉતારી, એક બોલમાં નાખી તેમાં રાસ્પબેરી જૅલી પાઉડર નાખવો; પછી તેમાં પાણીમાં ભીંજવેલું જીલેટીન નાખી, મીક્સ કરી તેને એક નાના ખુમચામાં રેડી બરફ પર મુકવું.

એક કપ દૂધમાં બીજાં જીલેટીનનાં ત્રણ લીવ્ઝ નાખી ધીમે ચુલે મુકવું. જીલેટીન પીગળે ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં એક ચમચો ખાંડ ને ત્રણ ચમચા ક્રીમ નાખી મીક્સ કરવું.

જૅલી બંધાય ને તેના પડ ઉપર દૂધમાં મીક્સ કીધેલાં જીલેટીનવાળી મેળવણી સફાઇથી નાખવી, ને તેને બરફ પર બંધાવા દેવી. પછી બંધાયને

ખુમચામાં રાખી, તેની આશરે એકેક ઈંચ જેટલી લાંબી પટીઓ કાપવી. બીજાં એક મોલ્ડમાં અંદરથી એ પટીઓ ફરતી પાસે પાસે ઉભી મુકી જવી. એવી રીતે મુકવી કે એક પટીમાં રાસ્પબેરી જૅલીનું પડ બહાર આવે તો બીજીમાં દૂધની જેલીવાળું પડ બહાર આવે.

પીચની મેળવણીમાં વેનીલા નાખી તે વાસણને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવું ઘટ થાય ને જૅલીની પટીઓ ગોઠવી છે, તે મોલ્ડમાં વચ્ચે ભરી જવું, ને તે આખાં મોલ્ડને બરફ પર મુકી સખત બંધાવા દેવું. બંધાય ને એક પ્લેટમાં ઉંધું કાઢવું.

બાકીની ક્રીમને બરફ પર મુકી એગબીટરે હીલવીને ઘટ કરવી. કાગળનો પડો કરી, નાકેથી કાગળને જરાક કાપી કાઢવું. પડામાં ક્રીમ ભરી, ઉપરથી કાગળ દાબતાં જઇ ઉંધાં કીધેલાં જૅલીનાં મોલ્ડના ઉપરના ભાગ પર થોડો ઢગલો કરવો. તેની ઉપર બાકી રાખેલાં પીચના બે ટુકડા પાસે મુકવા ને વધેલી ક્રીમ પડાથી જૅલીના મોલ્ડની નીચેની કિનારીએ ગોળ ફરતી મુકી જવી.

Pineapple Butterfly.

૨ પૅકેટ જૅલી પાઉડર (એક પૅકેટ લેમન ને એક પૅકેટ રાસ્પબેરી)	૧ ચમચો ખાંડ ૧ ટીન પાઇનએપલ પ્રીઝર્વ્ડ	૧ કપ પાઇનએપલનું સીરપ ૨-૩ ચેરીઝ (ક્રીસ્ટલાઇસડ)
૮ ઔંસ ક્રીમ	૨ કપ પાણી	૩ રતલ બરફ

બે કપ પાણી ફુકફું કરવું. એક બોલમાં જૅલી પાઉડરના બન્ને પૅકેટો નાખી, તેમાં બે ગરમ પાણી નાખી મીક્સ કરવું, ને તેમાં એક કપ અનેનાસનું સીરપ નાખવું. પછી તે જૅલીને બરફ પર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. ક્રીમમાં એક ચમચો ખાંડ નાખી બરફ પર મુકી ઘટ કરવી તેમાંથી બે ચમચા જેટલી ક્રીમ રાખી, બાકીની જૅલીમાં મીક્સ કરવી. અનેનાસની સ્લાઇસમાંથી ત્રણ સ્લાઇસ રહેવા દઇ બાકીની સ્લાઇસનો ભૂકો કાપવો. તે ભૂકો જૅલીમાં નાખવો. એક ઊંડું મોલ્ડ લઇ તેમાં એ જૅલીની બધી મેળવણી ભરી, તે મોલ્ડને બરફ મુકી જૅલી બંધાવા દેવી.

બાકી રાખેલી અનેનાસની સ્લાઇસમાંથી દરેક સ્લાઇસના બે ભાગ કરવા. તે દરેકને નાકેથી આડકત્રાં પાંખના શેપે કાપવાં.

મોલ્ડમાં જૅલી બંધાય કે તેને સહેજ ફુકકાં પાણીમાં બોળી એક ડીશમાં ઉંધી કરવી. બે ચમચા રાખેલી ક્રીમને એક પડામાં ભરવી. જૅલીના વચલા

ભાગમાં (ઉપરથી) પડાથી ક્રીમની એક ઉભી લાઇન લંબગોળ આકારે કરવી. તેના ઉપલા ભાગ આગળથી પતંગીયાંની સૂંઢ જેવી બે લાઇનો કરવી. લંબગોળ આકારની આસપાસ અનેનાસના પાંખના ટુકડા ગોઠવવા. એટલે પતંગીયાં જેવું દેખાશે.

ચેરીઝનો એક નાનો ટુકડો કાપી તેને મોઢાં આગળ મુકવો.

જૅલીની બે બાજુએ બીજાં બે પતંગિયાં એવીજ રીતે કરવાં.

Plain Aerated Water Jelly.

૬ લીફ્ઝ જીલેટીન	૩ કપ રાસ્પબેરી	૨ મોટા ચમચા ખાંડ
૧ કપ પાણી	(૨ બાટલી)	૧ થી ૨ રતલ બરફ

જીલેટીનને એક કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક અગાઉથી ભીંજવવું. પછી ચુલે મુકી જીલેટીન પીગળે કે ઉતારી પાડવું. ઠંડુ પડે ને તેમાં ખાંડ ને રાસ્પબેરી મીક્સ કરવી. નાના મોલ્ડમાં એ જૅલી ભરવી. બરફ પર એ મોલ્ડો ગોઠવી જૅલી બંધાવા દેવી. જૅલી બંધાય કે મોલ્ડો કુક્કાં પાણીમાં બોળી નાની પ્લેટમાં ઉંધા કરી જૅલી બહાર કાઢવી.

નાના મોલ્ડોને બદલે એક મોટું મોલ્ડ પણ ચાલી શકે.

Tangerine Basket.

૯ સંતરા	૧ ચમચો ખાંડ	૪ ઔંસ એનજેલીકા
૧ પેકેટ ઓરેંજ જૅલી પાઉડર	૧ ચમચો દૂધ	૦॥ લીંબુનો રસ
૪ ઔંસ ક્રીમ	૪ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૧ ચમચો બ્રાંડી
		૨ રતલ બરફ

૦॥ ચમચી વેનીલા, રોઝ, રાસ્પબેરી, પાઇનએપલ એસન્સ (દરેક).

બે કપ ગરમ પાણીમાં જૅલી પાઉડર પીગળાવી, તે ઠંડી થાય ને આઇસમાં મુકવી.

સંતરાનું ઉપરનું ડીચકું જરા કાપી, અંદરથી ચીરો કાઢી નાખવી, ને ચીરોની ઉપરની છાલ કાઢી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા.

ક્રીમમાં એક ચમચો દૂધ તથા એક ચમચો ખાંડ નાખવી. થોડાં આઇસપર તે ક્રીમનું વાસણ મુકી તેને ચઢાવવી. પછી તેમાં લગભગ પાંચ સંતરાની ચીરોનો ભૂકો નાખી મેળવવો. એક ચમચા બ્રેંડીમાં દરેક જાતનું

એસન્સ નાખી લીકચેાર જેવું બનાવી તે ક્રીમમાં નાખવું. દરેક સંતરાના પેાકળ ખાંચામાં એકેક ચમચેા ભરી એ ક્રીમ નીચે મુકવી. તેની ઉપર બંધાયલી ઓરેન્જ જૅલી નાખવી. દરેક સંતરાની બે બાજુએ ઉપરની કિનારીથી જરા નીચે બે નાકાં પાડી, તેમાં અનજેલીકાની ચીપ Handle તરીકે ખેાસવી.

આઇસીંગ શુગરમાં અર્ધા લીંબુનેા રસ નીચવી બેાલમાં ચઢાવવી. પછી કાગળનેા પડેા કરી તેની નીચેની અણી જરા કાપી, તે વડે સંતરાની કિનારીપર ફરતાં ટીપકાં મુકવાં.

White Melon Surprise.

૩ મધ્યમ ખરબુચાં	૧ ટીન પાઇનેપલ	૨ ચમચા દૂધ
૧ રતલ પીચીસનું ટીન	(અનેનાસ)	૧ વાઇન ગ્લાસ કલેરેટ
૧ નાનું લાલ ચેરીઝનું	૬ ઔંસ ક્રીમ	બરફ ખપ મુજબ
ટીન	૧ ચમચેા ખાંડ	

ખરબુચાંને ઉપરથી થેાડું કાપી અંદરથી છરીથી ગર કેાતરી કાઢવેા. ટીનમાંથી ચેરીઝ કાઢી તેના ઠળીઆ કાઢવા. અનેનાસના ઝીણા ટુકડા કાપવા. પીચના ટીનમાંથી પીચ કાઢી તેના પણ ટુકડા કરવા. પીચ, ચેરીઝ, અને અનેનાસના સીરપને એક તપેલીમાં નાખી, ચુલે મુકીને ઘટ કરવું. પછી તેમાં કલેરેટ નાખી પાછું ઘટ થવા દેવું. પછી ઉતારી ઠંડુ પડે કે તેમાં બધી જાતની કાપેલી ફ્રુટેા ને ખરબુચાંનેા ગર નાખવેા, ને તેને બરફ પર ઠંડુ કરવા મુકવું. ક્રીમમાં એક ચમચેા ખાંડ તથા બે ચમચા દૂધ નાખી બરફપર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી. ઘટ થાય ને ફ્રુટની અંદર ભેળી દેવી. એ મેળવણી કેાતરેલાં ખરબુચાંમાં ભરી તેનું કાપેલું ડીચકું પાછું ઢાંકવું, અને ખરબુચાંની આસપાસ બરફ રાખી ઠંડુ કરવું.

Bengal Pudding.

૧॥ શેર દૂધ (૦॥ રતલ	૮ ઈંડાં	૧ ચમચેા ગુલાબ
ફાડેલા માવા માટે)	૬ ઔંસ કેસ્ટર શુગર	૨ ચમચી વેનીલા
૧ લીંબુ	૨ ,, બદામ	૧ ચમચી એલચી જાયફળ
૩ ઔંસ તાજો મેાળેા	૨ ,, પસ્તાં	૧ ચમચી માખણ
માવેા	૨ ,, કીસમીસ દરાખ	...

આઇસીંગ માટે:—

૬ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૧ ચમચી વેનીલા
૪ ,, ચૅાકલેટ (બ્લૉક)	૭-૮—ચેરીઝ

દૂધને ચુલે મુકી, એક જોશ આવે કે તેમાં લીંબુનો રસ નાખી દઇ, દૂધ ફાડી નાખવું. પછી તેને કપડાંમાં નાખી પાણી નીગરાય ત્યાં સુધી ટાંગી રાખવું બદામ પસ્તાંને બારી પીસી કાઢવાં. ફાડેલા માવાને પણ બદામના મશીનમાં પીસી કાઢવેા. દરાખને ચુંટી ધેાવી.

એક બેાલમાં ૮ ઇડાંને ડેાહવી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ ચઢાવવાં. ખાંડ પીગળે ને તેમાં બેઉ જાતનેા માવેા, તથા બદામ, પસ્તાં, દરાખ નાખી મીકસ કરવું. પછી તેમાં ગુલાબ, વેનીલા ને એલચી જાયફળ નાખી મીકસ કરવું. એક ત્રેને માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી પાથરવી. પછી એક ખુમચામાં થેાડું પાણી રેડી તેમાં એ મેળવણીવાળી ત્રે મુકી, તેને ભઠ્ઠીમાં, નહિ તેા ઉપર અંગાર મુકી ભુંજવું. પુડીંગ થાય એટલે કાઢી તેને ઠંડુ પાડવું. પછી તેના ચેારસ ટુકડા કરવા.

આઇસીંગ માટે–એક સૅાસપેનમાં આઇસીંગ શુગર, ચૅાકલેટનેા ભૂકેા, વેનીલા તથા બે ચમચા પાણી નાખી મીકસ કરવું. પછી એક વાસણમાં પાણી નાખી તે પાણી ગરમ કરવું. વાસણને ચુલેજ રાખી પેલું સૅાસપેન અંદર મુકવું, ને આઇસીંગ શુગર પીગળે, કે પેલા પુડીંગના ટુકડાએા ઉપર રેડી દેવી, અને વચ્ચે એકેકું અધું ચેરીઝ મુકી સુકાવા દેવું. આઇસીંગ બંધાય ને ઉપયેાગમાં લેવું.

Queen Pudding.

૬ ઔંસ માખણ	૨ મેાટા ચમચા વેનીલા	૮ ઔંસ પાંઉનેા ગર
૬ ઇંડાં	૫–૬ ટીપાં કેાચીનલ	૧ લીંબુનેા રસ
૧ ટીન જૅમ (કેાઇપણ)	૪ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચેા બ્રેંડી

લૅમન સૅાસ માટે:—

૦ાા પાઇંટ પાણી (એક કપ)	૨ ઇંડાંની દાળ	૩ ઔંસ ખાંડ
	૧ લીંબુનેા રસ તથા છાલ	૧ ચમચેા મેંડેા
૨ વાઇન ગ્લાસ શૅરી		૧ ચમચી માખણ

બે ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીનું માખણ એક બેાલમાં નાખવું. તેમાં ૪ ઔંસ ખાંડ મીકસ કરી, તેમાં છ ઇંડાંની દાળ નાખવી. જ્યાં સુધી

ખાંડ મીક્સ થાય ત્યાં સુધી એગબીટરે ઘુંટયા કરવું. પછી તેમાં ટીનમાંથી જૅમ કાઢી મીક્સ કરવી. આઠ ઔંસ પાંઉનો ગર લઇ તેને છરીથી કાપીને ઝીણો ભૂકો કરવો, ને તે થોડો થોડો મેળવણીમાં નાખતાં જઇ બધો મીક્સ કરવો. પછી વેનીલા નાખીને કોચીનલ નાખવું, તથા ૭ ઇડાંની સફેદી ખુબ ચઢાવી તે નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લાં એક લીંબુનો રસ નાખવો. મોલ્ડને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં ખાંડ ભભરાવી તેમાં બધી મેળવણી નાખવી. તે મોલ્ડને મથાળે એક બ્રાઉન પેપરનું કાગળ ગોળ ફરતું મુકી દેવું. મોલ્ડ રહે તેવી એક તપેલી લઇ તેમાં પાણી ગરમ કરી તેમાં એ મોલ્ડ એક કલાક બાફવા મુકવું.

લૅમન સૉસ માટે—એક મોલ્ડમાં બે ઇંડાંની દાળ નાખી, તેમાં ખાંડ તથા એક ચમચો મેંડો નાખી મીક્સ કરવું. પછી તેમાં એક લીંબુનો રસ તથા ફરતી છાલ કાપી તે નાખવી, ને એક કપ પાણી નાખી મીક્સ કરવું. એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં એ મોલ્ડ મુકી ચુલે મુકવું, ને મેળવણીને એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવી. થોડે વારે ઘટ થાય ને ઉતારી અંદરથી છાલ બહાર કાઢવી. પાછું ચુલે મુકી એક ચમચી માખણ નાખી જરાવારે ઘટ થાય ને ઉતારવું. પછી તેમાં શેરી નાખવો. તે સૉસને જુદો Serve કરવો. એક પ્લેટમાં પુડીંગને ઉંઠળાવીને બહાર કાઢવું. Serve કરતી વખતે એક ચમચો ભરીને બ્રેંડી ચમચામાંજ લઇ, ટેબલ આગળ લઇ જતાં વખતે મેચીસથી સળગાવવો, ને સળગતો સળગતો પુડીંગ પર રેડી દેવો.

Rich Ice Pudding. No. 1.

૧॥ શેર દૂધ	૩ ઔંસ પસ્તાં	૧ ઔંસ આઇસીંગ્લાસ
૦॥ રતલ ખાંડ	૩ ,, ઝીણી કાપેલી	૧ ચમચો વેનીલા
૧૨ ઇંડાં	કેન્ડીડપીલ	૩ રતલ બરફ
૩ ઔંસ બદામ	૬ ,, મેકેરૂન	

બદામ, પસ્તાં ઝીણાં કાપવાં. મેકેરૂનના ઝીણા ટુકડા કરવા.

એક બોલમાં ઇંડાંને ભાંગી, તેમાં એક વાઇન ગ્લાસ દૂધ નાખી ખુબ ડહોવીને રહેવા દેવું. બાકીના દૂધને કકડો પાડી ઠંડુ પડે ને તેમાં ખાંડ નાખવી. તે પીગળે ને તેમાં ડોહવેલાં ઇંડાં મીક્સ કરી ચુલે મુકવું, ને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું. ઘટ થાય ને નીચે ઉતારી ઠંડાં પાણીના વાસણમાં મુકી રાખવું.

આઇસીંગ્લાસને થેાડાં ગરમ પાણીમાં પીગળાવી, પેલાં દૂધમાં નાખી ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટયા કરવું. એક મોલ્ડના તળ્યાંમાં થેાડી દૂધની મેળવણી નાખી તે પર મેકેરૂનના ટુકડા, બદામ, પસ્તાં, તથા કેન્ડીડ પીલ્સનું પડ કરવું. તે ઉપર પાછી દૂધની મેળવણી રેડી પાછું મેકેરૂન, ને તેની ઉપર બદામ પસ્તાંનું પડ કરવું. એવી રીતે મોલ્ડ ભરાય ત્યાં સુધી કરવું. છેલ્લે મેકેરૂનની મેળવણીનું પડ ઉપર આવે તેમ કરવું. પછી તેને બરફ પર મુકી બંધાવા દેવું.

Rich Ice Pudding. No. 2.

૦।।। શેર દૂધ	૩ ઈંડાં	૨ ચમચી વેનીલા
૦। રતલ ખાંડ	૦। રતલ વેલાતી ચેરીઝ	૧ વાઇન ગ્લાસ બ્રેંડી
૩ નાના કેક (કોઇપણ જાતના)	૦। રતલ કેનડીડ પીલ્સ	૩ રતલ બરફ
	૧ ઔંસ આઇસીંગ્લાસ	...

કેક, ચેરીઝ તથા કેન્ડીડ પીલ્સના નાના ટુકડા કરવા. દૂધમાં ખાંડ નાખી ચુલા ઉપર મુકી ૩–૪ કકડા પડે ને નીચે ઉતારવું, ને ઠંડુ પડવા દેવું. ઈંડાંને ડોહવી તેને ઠંડાં પડેલાં દૂધમાં મેળવી, પાછું ચુલાપર મુકવું ને ફેરવ ફેરવ કરવું. મેળવણી ઘટ થાય ને નીચે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી. આઇસીંગ્લાસમાં થેાડું પાણી રેડી ચુલા પર મુકવું. તે પીગળે કે ઉતારી ઠંડાં પડેલાં દૂધમાં મીકસ કરી દેવું, અને ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી ડોહવ્યા કરવું. પછી તેમાં કેક, ચેરીઝ, તથા કેન્ડીડ પીલ્સના ટુકડા નાખી મીકસ કરવું. છેલ્લે વેનીલા તથા બ્રેંડી ભેળવેા, ને ઠંડુ પડે ને મોલ્ડમાં ભરી આઇસપર બંધાવા મુકવું.

Rich Portugues Pudding.

૬ ઔંસ પાંઉંનેા ગર	૩ ઔંસ પ્લમ્સ	૧ ચમચી એલચી જાયફળ
૬ ,, નાળિયેર	૨ ,, માખણ	
૨ ,, બદામ	૦।। રતલ ખાંડ	૨ ચમચી કેરેમલ કલર
૨ ,, પસ્તાં	૨ ચમચા ગુલાબ	૨ ઈંડાંની સફેદી
૨ ,, કાજુ	૧ ચમચેા વેનીલા	૨ ચમચા કાસ્ટર શુગર
૨ ,, દરાખ	...	...

પાંઉંના ગરને પાણીમાં ભીંજવી દાબીને પાણી કાઢી નાખવું, અને તેનેા ભૂકેા કરવેા. નાળિયેરને બારીક ખમણવું, બદામ પસ્તાં બાફવાં, તેમાંથી અર્ધાં

બદામ, પસ્તાં, કાજુને પીસવાં, અને અર્ધાનાં ઘણાજ ઝીણા ઝીણા ટુકડા કાપવા. પ્લમ્સના ઠળિયા કાઢી તેના ઝીણા ટુકડા કાપવા. દરાખને ચુંટી ધોવી.

એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં નાનું કપ પાણી રેડી તેનો ચીકાશ પડતો શીરો કરવો. પછી તેમાં પાંઉંનો ગર, નાળિયેર તથા માખણ નાખી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવ કરવું. મેળવણી ઘટ થાય કે તેમાં કાપેલો બધો મેવો નાખી દઇ ફેરવ ફેરવ કરવું. તદ્દન સુકું ને ગોળા જેવું થાય, કે તેમાં કેરેમલ કલર ને ગુલાબ નાખી દેવો, અને ફેરવ ફેરવ કરી ઘટ થાય ને ઉતારી પાડવું. પછી તેમાં એલચી જાયફળ ને વેનીલા ભેળી ઠંડુ પડવા દેવું. ઠંડુ પડેને એક રકાબીમાં વચોવચમાં મુકી તેને છરીથી સફાઇદાર ગોળા માફક કરી દેવું.

એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદી નાખી ખુબ કફ ચઢાવવો. પછી તેમાં થોડી થોડી ખાંડ નાખી ચઢાવ્યા કરવું. સફેદી કઠણ થાય કે એક કાગળના પડામાં ભરવી. પેલા પુડીંગના ગોળા ઉપર પડાથી લંબાઇએ એક નાકેથી બીજે નાકે સુધી, અરધા અરધા ઈંચિને તફાવતે લાઇન પાડી જવી. એવીજ રીતે પહોળાઇએ પણ અરધા અરધા ઇંચને તફાવતે લાઇન પાડી જવી, જેથી પુડીંગ ઉપર ચોકડીની ડીઝાઇન પડશે. પછી તે પુડીંગવાળી રકાબીને ધીમી ભઠ્ઠીમાં મુકવી, અને ડીઝાઇનની સફેદી બંધાય ને કાઢવું. સફેદી બ્રાઉન રંગની થવી નહિ જોઇએ, પણ સફેદજ રહેવી જોઇએ.



શરબત—ઠંડાં પીણાં.

આલુ બાલુનું શરબત.

૨ રતલ ઝીણાં આલુ બાલુ (તાજાં) ॥ લીંબુનો રસ
૨॥ રતલ સાકર (ચીનાઇ)

સાકરને છુંદવી. આલુ બાલુને સમારી, તેમાં અર્ધો રતલ છુંદેલી સાકર ભેળી, બાર કલાક કોડીના વાસણમાં ખુબ ભચડીને ઢાંકી મુકવાં. પછી થોડાં થોડાં લઇ ઘટ કપડાંમાં નાખી દાબીને બધો રસ કાઢવો.

એક તપલીમાં બાકીની છુંદેલી સાકર નાખી તેમાં ૭ કપ પાણી રેડી ચુલે મુકવી. તેમાં કકડા પડે કે લીંબુનો રસ નાખી દેવો. જેવી ઉપર મેલની છારી આવે કે તેને કાઢી નાખવી અને શીળો બીજી સોજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળી લઇ પાછો ચુલે મુકવો. શીળો ઘટ થાય કે તેમાં આલુ બાલુનો રસ ભેળી દેવો, અને ધીમી આંચે અંગારે રાખી બે, ત્રણ કકડા પાડી ઘાડું થાય ને ઉતારવું, અને ઠંડુ પડે ને બાટલીઓમાં પેક કરવું. ખપ પડે ત્યારે ૨-૪ ચમચા લઇ તેમાં પાણી રેડી પીવું.

લીંબુનું શરબત.

૨૦ મોટાં રસદાર લીંબુ ॥। રતલ ચીનાઇ સાકર

સાકરને છુંદવી. સારાં મોટાં રસદાર લીંબુ લઇ તેનો રસ કાઢવો. તે રસને ચુલાપર મુકી ઉકાળવો. પછી તેમાં છુંદેલી સાકર નાખી પીગળે ને ઉતારી, ગાળીને શીશીઓમાં ભરવું. ખપ પડે ત્યારે ટેસ્ટ મુજબ પાણીમાં ભેળી પીવું.

Iced Coffee.

૨ ઔંસ કૉફી	૧ કપ દૂધ	૩ ઔંસ ખાંડ
૨ કપ પાણી	૬ ઔંસ ક્રીમ	૧ રતલ બરફ

બે કપ પાણીને ગરમ કરી તેમાં કૉફી ને દૂધ નાખવું. જોશ આવે કે ઉતારી, ગાળી કાઢવું. પછી તેમાં ખાંડ નાખવી ને મીક્સ કરવું. ઠંડુ પડે ને અંદર ક્રીમ ભેળી તેને બરફ પર ઠંડી થવા મુકવી.

Lemonade.

૧ કપ ઠંડુ પાણી	૦। ચમચી કાર્બોનેટ સોડા
૧ લીંબુ	૧ મોટો ચમચો ખાંડ.

એક લીંબુના રસમાં એક મોટો ચમચો ખાંડ અને એક કપ પાણી નાખી, ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીક્સ કરવું. પછી એક કપમાં કાર્બોનેટ સોડા નાખી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. પછી તેમાંથી પાછું તપેલીમાં, ને તપેલીમાંથી પાછું કપમાં એ પ્રમાણે મીક્સ કરી, પછી ઉપયોગમાં લેવું.

એ પ્રમાણે જેટલું વધારે પ્રમાણમાં જોઇએ તેટલું બનાવવું.

Orange and Pineapple Punch.

૮ સંતરાનો રસ	૧ ટીન પાઇનએપલ	૨ બાટલી લેમન
૬ લીંબુનો રસ	૨ કપ ખાંડ	૩ રતલ બરફ
૧ ટીન લાલ ચેરીઝ (નાનું)	૪ બાટલી સોડા	...

સંતરા તથા લીંબુનો રસ કાઢીને ગાળવો. ચેરીઝ તથા પાઇનએપલનું સીરપ કાઢી લેવું. એ બધી જાતના રસ તથા સીરપને ભેળી તેમાં બે કપ ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું. પછી જોશ આવે ને ખાંડ તદન પીગળી જાય, કે ઉપરથી છારી અથવા મેલ કાઢી લેવો ને ઉતારી પાડવું. ચેરીમાંથી ઠળિયા કાઢી લેવા. પાઇનએપલના ઝીણા ટુકડા કરવા. પછી ચેરીઝ તથા પાઇન-એપલના ટુકડાને મેળવણીમાં નાખવા. તેમાં સોડા તથા લેમન ભેળી, બરફ પર ઠંડુ થવા દેવું.

Peach Icecream. (Drink)

૨॥ શેર દૂધ	૩ ચમચી વેનીલા	૧ ટીન પીચ-ઇન-સીરપ
૧૦ ઔંસ ખાંડ	૧ ચમચો કૉર્નફ્લાઅર	૫-૬ બાટલી સોડા વૉટર
૪ ઔંસ ક્રીમ	૩ ટીપરી કાળું મીઠું	...
૬ ઈંડાંની દાળ	૧૦-૧૨ રતલ બરફ	...

એક બોલમાં ૬ ઈંડાંની દાળ, ખાંડ, ને કૉર્નફ્લાઅર નાખી મીક્સ કરવું. દૂધને કકડો પાડી તેને ઈંડાંની મેળવણીમાં નાખી ચમચાએ ફેરવવું. પાછું ચુલે મુકી, ઘટ થાય કે ઉતારી બરફ પર મુકી ઠંડુ કરવું. પછી તે મેળવણી આઇસક્રીમના મોલ્ડમાં રેડી, તેનું ઢાંકણુ ઢાંકી બરફના ટુકડા ને મીઠું મોલ્ડમાં નાખી, હાથો ફેરવી આઇસક્રીમ ઘટ કરવું. અર્ધું બંધાય કે ઢાંકણુ ઉઘાડી તેમાં વેનીલા ને ક્રીમ નાખી મીક્સ કરવું, ને પાછું ઘટ કરવા મુકવું.

પીચને ઝીણાં કાપવાં. એક ગ્લાસમાં ઝીણાં કાપેલાં પીચનો એક ચમચો નાખવો. તેમાં બે ચમચા બંધાએલું આસક્રીમ, પછી પોણું ગ્લાસ સોડા, ને બે ચમચા પીચનું સીરપ નાખી મીક્સ કરવું. એવી રીતે જેટલાં ગ્લાસ થાય તેટલાં તૈયાર કરવાં.

Peppermint Cordial.

૨ રતલ લોફ શુગર	૨ ચમચા પેપરમીન્ટ	૨ મોટા ચમચા મધ
૨ પાઈંટ પાણી (૪ કપ)	એસન્સ	૧-૧ાા રતલ બરફ

ચાર કપ પાણીને તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવું. પાણી ગરમ થાય ને તેમાં લોફ શુગર નાખવી. લોફ શુગર પીગળે ને દસેક મિનિટ ચુલે રખી ઉતારી પાડી ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં પેપરમીન્ટનું એસન્સ ને મધ નાખી એકરસ કરવું. તેમાં દસ ગ્લાસ પાણી ને બરફ નાખી ઠંડુ કરવું.

Pineapple Sherbat.

૧ અનેનાસ	૧૨ ઔંસ ખાંડ	૪ કપ પાણી
૩ લીંબુ	૧ રતલ બરફ	...

અનેનાસની સ્લાઇસ કરી તેમાંથી ગર કાઢવો, પછી તેને એક કટકામાં નાખવો. નીચે તપેલી મુકી તેની ઉપર ઓઇયામાં તે કટકો મુકી અનેનાસનો ગર કડછીથી દાબવો, કે જેથી રસ નીચે તપેલીમાં પડશે. પછી બાકી જે કુચો વધે, તેને પણ તપેલીમાં રસની સાથે નાખી દેવો. તેમાં ચાર કપ પાણી, બાર ઔંસ ખાંડ, તેમજ ત્રણ લીંબુનો રસ નાખી ખુબ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બરફનો એક મોટો ટુકડો નાખી ઠંડુ કરવું. ને ઠંડુ પડે ને શરબત ગાળીને ખપમાં લેવું.

Raspberry Sherbat.

૧ રતલ લોફ શુગર	૧ ચમચો રાસ્પબેરી	૬ મોટાં ગ્લાસ પાણી
૨ કપ પાણી	એસન્સ	૧ લીંબુ
...	૨ ટીપાં કોચીનલ	૧-૨ રતલ બરફ

લોફ શુગરમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. ખાંડ પીગળે ને પાંચેક મિનિટ સુધી ચુલે રાખી, તેમાં લીંબુનો રસ નાખી ઉતારવું, ને ઠંડુ થવા દેવું. પછી તેમાં રાસ્પબેરી એસન્સ ને કોચીનલનાં ટીપાં નાખી મીક્સ કરવું. એક મોટી તપેલીમાં તે મેળવણી નાખી તેમાં ૩-૪ મોટા બરફના ટુકડા, તથા ૭ ગ્લાસ પાણી નાખી ઠંડુ થવા દેવું.

કેક બીસ્કીટસ.

A Happy Birthday.

કેક માટે.

૧૦ ઔંસ માખણ	૨ ચમચા ખાંડ કેરેમલ	૬ ક્રીસ્ટલાઇઝડ ચેરીઝ
૮ ,, ખાંડ	કલર માટે	૧ વાઇન ગલાસ શેરી,
૬ ,, મેડો	૪ ઔંસ રેઝીન્સ	નહિ તો વાઇન
૨ ,, રવો	૪ ,, કેન્ડીડ પીલ	૧ ચમચો કેરવેસીદ
૫ ઇંડાં	૪ ,, બદામ	...
૪ ઔંસ કરંટ દરાખ	૨ ,, અખરોટ	...

રોયલ આઇસીંગ—

૧૨ ઔંસ આઇસીંગ	થોડાંક સીલ્વર બોલ્સ	૧ લીંબુનો રસ
શુગર	૨–૩ ટીપાં કોચીનલ	૨ ચમચા આઇસીંગ શુગર
૨ ઇંડાંની સફેદી	૪ નાની મીનબતી	જુદી

કરંટ ને રેઝીન્સને સાફ કરી ધોવી. કેનડીડ પીલને ઝીણી કાપવી. ચેરીઝને ઝીણાં કાપવાં. અખરોટના ઝીણા ટુકડા કાપવા. બદામને બાફી તેને પીસવી. કેરેમલ કલર માટે બે ચમચા ખાંડને ચુલે મુકવી. તે પીગળે ને લાલ રંગ થાય કે પોણું કપ પાણી નાખવું, તેમાં કકડા પડે કે ઉતારવું. મેડા ને રવાને ભેળવો. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી જુદી કરવી.

કેક માટે એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી મીકસ કરવું. (માખણમાંથી એક ચમચી માખણ કાઢી લેવું.) પછી તેમાં ઇંડાંની દાળ ને કેરવેસીદ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ફેરવવું. પછી પીસેલી બદામ, ઝીણો કાપેલો મેવો, દરાખ, તથા શેરી નાખી ચમચાએ મીકસ કરવું. ત્રણ ચમચા કેરેમલ નાખી પાછું મીકસ કરવું. પછી થોડો થોડો ભેળેલો રવો મેડો નાખતાં જઇ ચમચાએ ફેરવતાં જવું. સફેદીને એગબીટરે ચઢાવી તે છેલ્લે મીકસ કરવી. કેકના મોલ્ડનાં તળીઆમાં બ્રાઉન પેપર ગોઠવવું. તેની ઉપર તેમજ અંદરથી ગોળ ફરતી કિનારીએ માખણ લગાડવું. તેમાં એ મેળવણી પોણું મોલ્ડ ભરાય તેટલી નાખવી. પછી મોલ્ડને ભઠ્ઠીમાં મુકી બ્રાઉન રંગનું ભુંજાય ને ઠંડુ થાય કે બહાર કાઢવું.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગરમાંથી બે ચમચા રહેવા દઇ બાકીની આઇસીંગ શુગર તથા ઇંડાંની સફેદી નાખી મીકસ કરવું. પછી તેમાં લીંબુનો રસ નાખી તે આઇસીંગ કેક પર રેડી દેવી, ને છરીથી સફાઇદાર

કરવી. (ત્રણ ચમચા આઇસીંગ તેમાંથી કાઢી લેવી.) બાકી રાખેલી આઇસીંગમાં બીજા બે ચમચા આઇસીંગ શુગર નાખી આઇસીંગ કઠણ કરવી. તેમાં ૨–૩ ટીપાં કોચીનલના નાખી મીકસ કરવું. કેક પરની આઇસીંગ સુકાય કે કોચીનલવાળી આઇસીંગને એક પડામાં ભરી, પડાની નીચેથી અણી કાપવી. પડાથી તે મેળવણીએ કેકના મથાળાં પર **A Happy Birthday** લખવું. મથાળા ઉપર ફરતી કિનારીએ પડાથી લાઇન કરી જવી. તે પર સીલ્વર બોલ્સ ગોઠવવા, ને ચાર ખુણામાં નાની ચાર મીણબતીઓ ગોઠવવી. (કેકની સફેદ આઇસીંગ તાજી હોય તેટલાંજ મીણબતીઓ મુકવી.)

Almond Plain Cake.

૪ ઔંસ બદામ	૨ ઔંસ મેંડો	૧ ચમચી વેનીલા
૫ ,, માખણ	૪ ,, ખાંડ	...
૨ ,, રવો	૩ ઈંડાં	...

બદામને બાફી, સમારીને પીસવી. રવો ને આટો ચાળીને ભેળવો. માખણમાંથી એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીનું માખણ ને ખાંડ એક બોલમાં મીકસ કરવું. પછી તેમાં એકેક ઈંડાંની દાળ નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ચઢાવવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ નાખવી. પછી થોડો ભેળેલો મેંડો રવો નાખવો, ને ઈંડાંની સફેદી ચઢાવી તે અર્ધી નાખવી. પાછો બાકીનો આટો ને અર્ધી સફેદી નાખવી. છેલ્લાં વેનીલા નાખી મીકસ કરવું. મોલ્ડનાં તળ્યાંને જરા માખણ લગાડવું, તેમાં કાગળ મુકી, તે પર પાછું જરા માખણ લગાડવું. તેની ઉપર કેકની બધી મેળવણી નાખી દેવી, ને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું. ઉપરનું સહેજ બ્રાઉન થાય ને કાઢવું.

ઘણાંખરાં ફેન્સી કેકો બનાવવામાં પહેલાં આવુંજ પ્લેન કેક બનાવવું પડે છે.

Apple Cheese Cake.

૩–૪ સફરજન	૧ લીંબુનો રસ	૨ ઔંસ બદામ
૩ ઈંડાં	૦ાા લીંબુની છાલ	...
૪ ઔંસ ખાંડ	૨ાા ઔંસ માખણ	...

પેસ્ટ માટે:—

૨ ઔંસ માખણ	૧ ઈંડાંની દાળ	૨ ચમચા માખણ
૧ ,, ખાંડ	૪ ઔંસ મેંડો	મોલ્ડને લગાડવા માટે

પેસ્ટ માટે—ખાંડને વાટી તેમાં માખણ ભેળવું. પછી તેમાં ઈંડાંની દાળ મીકસ કરી થેાડેા થેાડેા મેડેા નાખતાં જઇ, મીકસ કરીને મસળતાં જવું. પછી તેનેા રેાટલેા વણી તાર્તલેત્સના મેાલ્ડને તે પર ઉંધા મુકી, મેાલ્ડના શેપે પેસ્ટ કાપી કાઢવેા. દરેક મેાલ્ડને બે ચમચા માખણમાંથી થેાડું થેાડું માખણ લગાડી, તેમાં મેાલ્ડના આકારનેા કાપેલેા પેસ્ટ મુકવેા, ને એ બધાં મેાલ્ડ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. પેસ્ટ બદામી જેવેા થાય ને મેાલ્ડ ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવાં.

સફરજનને છેાલી આખાંજ રાખી પાણી નાખી બાફી કાઢવાં. પછી તેને છુંદી કાઢી, તેમાં બે આૈંસ ખાંડ, દેાઢ આૈંસ માખણ, એક લીંબુનેા રસ ને અર્ધાં લીંબુની છાલ કાપીને અંદર નાખી મીકસ કરવું. અંદર એકેક પછી ત્રણ ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું. તેને ચુલે મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. પાંચ સાત મિનિટમાં ઉતારવું. પેસ્ટને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢી, ઠંડા પડે ને મેાલ્ડમાંથી બહાર કાઢી, તેમાં એકેકેા ચમચેા સફરજનની મેળવણી ભરવી.

બદામને બાફી, છેાલી તેની સ્લાઇસ કરવી. તેને ભઠ્ઠીમાં સુકી કરી તેનેા ભૂકેા કરવેા. ત્રણ ઈંડાંની સફેદી વધી છે, તેને એક બેાલમાં નાખી એગબીટરે ચઢાવતાં જઇ, બે આૈંસ ખાંડ વધી છે, તેમાંથી થેાડી થેાડી અંદર નાખતાં જવું. એમ ખાંડ પુરી થાય ત્યાં સુધી નાખતાં જઇ સફેદી કઠણ ચઢાવવી. પછી તેમાં બદામનેા ભૂકેા મીકસ કરવેા. પછી એ સફેદી એક કાગળના પડામાં ભરી પડાની અણી નીચેથી કાપવી. કેકપર પડાથી તાર્તલેત્સની માફક પહેલાં ઉભી અને પછી આડી લીટીએા કરી જવી.

Cream Cake.

૪ ઈંડાં	૪ આૈંસ માખણ	૦॥ ચમચી સેાડા બાઇ
૧ રતલ ખાંડ	૧ ચમચી ક્રીમ એાફ	કાર્બ
૦॥ રતલ ક્રીમ	તાર્તર	૧ ચમચી વેનીલા
૧૦ આૈંસ મેડેા	...	...

ઈંડાની દાળ ને સફેદી જુદી કરવી. સફેદીને ખુબ ચઢાવવી. મેડામ ક્રીમ એાફ તાર્તર ને સેાડા બાઇ કાર્બ ભેળવેા.

એક બેાલમાં ઈંડાંની દાળ, માખણમાંથી એક ચમચી રાખી બાકીનુ માખણ, તથા ખાંડ નાખી લાકડાના ચમચાએ મીકસ કરવું. ઘટ જેવ મેળવણી થાય કે તેમાં અર્ધો ભાગ ક્રીમ નાખી મીકસ કરવું. પછી વધેલ ક્રીમ નાખી મીકસ કરવું. તે મેળવણીમાં મીકસ કીધેલા મેડામાંથી અર્ધે

ભાગ મેડો નાખી અળગા હાથે લાકડાના ચમચાએ મીકસ કરવું. પછી અર્ધો ભાગ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી મીકસ કરવું. એવી રીતે બાકીનો મેડો તથા સફેદી મીકસ કરવી. પછી તેમાં વેનીલા નાખવો. કેકના મોલ્ડને બાકી રાખેલું ચમચી માખણ લગાડવું. પછી તે મોલ્ડમાં એક કાગળ ગોળ ફરતું મુકવું. (કાગળ કેકના મોલ્ડની કિનારીથી પણ ઉંચુ હોવું જોઇએ) તેમાં મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં મુકવું. બ્રાઉન રંગનું થાય ને બહાર કાઢવું.

Fan Cake.

કેક માટે:—

૧૦ ઔંસ માખણ	૪ ઔંસ કેનડીડ પીલ	૩ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૮ ,, ખાંડ	૩ ક્રીસ્ટલાઇઝડ ચેરીઝ	૨ ચમચી વેનીલા
૬ ઈંડાં	૯ ઔંસ મેડો	...

કવરીંગ માટે:—

૧ રતલ ખાંડ	૧ ઔંસ માખણ	૨ ૩ ટીપાં કોચીનલ
૧૦ ઔંસ બદામ	૨ ચમચા ગુલાબ	...

આઈસીંગ માટે:—

૪ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	થોડા સીલ્વર બોલ્સ
૧ ઈંડાંની સફેદી	(શણગાર માટે)

કેનડીડ પીલ અને ચેરીઝનાં ઝીણા ટુકડા કરવા. મેડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. ઇડાંની દાળ ને સફેદી છુટી પાડી, સફેદીને ખુબ ચઢાવવી.

કેક માટે એક બોલમાં, ચમચી માખણ રાખી બાકીનું માખણ ને ખાંડ મીકસ કરવી. પછી તેમાં ઇડાની દાળ નાખી પાછું મીકસ કરવું. પછી તેમાં કેનડીડ પીલ તથા ચેરીઝના કાપેલા ઝીણા ટુકડા તથા વેનીલા નાખવો, તેને લાકડાંના ચમચાએ મીકસ કરતાં જવું, ને તેમાં થોડો થોડો બેકીંગ પાઉડર ભેળેલો મેડો નાખતાં જવો. ચઢાવેલી સફેદીમાંથી થોડી નાખી ફરી મીકસ કરવું. પછી બાકીનો ભેળેલો મેડો ને સફેદી નાખી અળગા હાથે મીકસ કરવું. એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં આ મેળવણી નાખી દેવી, ને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. બ્રાઉન રંગનું થાય ને બહાર કાઢવું.

કવરીંગ માટે—ખાંડમાં અર્ધું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. સાધારણ ચીકટ શીરો થાય ને ઉતારવું.

બદામને બાફી, છોલીને ગુલાબમાં પીસવી. ગરમ શીળામાં પીસેલી બદામ નાખી તેને ચમચે ચમચે મીકસ કરવી. પછી માર્બલની ટેબલપર બહાર કાઢી, જ્યાં સુધી સુકું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી માખણનો હાથ લઇ તે વડે મસળવું, ને તેના બે સરખા ભાગ કરવા. એક ભાગ સફેદજ રાખવો. ને બીજા ભાગમાં કોચીનલના ટીપાં નાખી ગુલાબી રંગ કરવો, ને પાછું તેને મસળવું, ને રોટલી માફક વણી કાઢવું. રોટલી આશરે ાા ઈંચ જેટલી જાડી રાખવી. તેમાંથી ૭ પાંદડાં જેવાં ઘાટના ટુકડા કાપી કાઢવા. કેકને પંખા જેવા આકારે કાપી કાઢવું, ને તેની ઉપર જૅમ લગાડવી. પછી ગોળાઇવાળા ભાગ ઉપર કિનારીએ, કવરીંગ માટે બદામની સફેદ આઇસીંગ બનાવી છે, તે થોડી લગાડવી, ને ઉપરના ગોળાઇના ભાગપર સાત પાંદડાં ગોઠવી દેવાં. વચમાં હાથાની ઉપર બાકીની સફેદ આઇસીંગ પાથરી દેવી, અને હાથાની આજુબાજુ ગુલાબી આઇસીંગ, જે પાંદડાં કાપતાં આજુ-બાજુથી વધી હોય તે કિનારીએ મુકી દેવી.

આઇસીંગ માટે આઇસીંગ શુગરમાં એક ઈંડાંની સફેદી ભેળી મીકસ કરવી. એક કાગળનો પડો બનાવી તેમાં એ મેળવણી ભરવી, ને નીચેથી પડાની અણી જરા કાપી કાઢવી. તે પડાને કેકની ઉપર પકડી, ઉપરથી દાબતાં જઇ તે મેળવણીની એક લાઇન પાંદડાંની કિનારીથી નીચે સુધી લઇ જવી. તેની ઉપર ફરતા થોડા સીલ્વર બોલ્સ મુકવા.

Indian Corn Cake.

કેક માટે—

૩ ઈંડાં	૨ ઔંસ મેંડો	૧ ચમચી વેનીલા
૨ ઔંસ માખણ	૨ ,, ખાંડ	૨ ચમચા એપ્રીકોટ જૅમ

માર્ઝીપેન માટે—

૧ાા રતલ લોફ શુગર	૪ ઈંડાંની સફેદી	૮-૧૦ ટીપાં ગ્રીનકલર
૧ રતલ બદામ	થોડો ગુલાબ	૨ ચમચા દૂધ

કેક માટે—ઈંડાંની દાળ ને સફેદી જુદી કરવી. એક બોલમાં ઈંડાંની સફેદી નાખી એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. પછી તેમાં ખાંડ નાખતાં જઇ મીકસ કરી ચઢાવતાં જવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ચઢાવવી. તેમાં ઈંડાંની દાળ તથા વેનીલા નાખી પાછું ચઢાવવું. પછી અળગે હાથે મેંડો નાખી મીકસ કરવો. છેલ્લે બે ઔંસ માખણ તાવી તે નાખી મીકસ કરવું. એક થાળીને જરા માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી નાખી દેવી. તેને ભઠ્ઠીમાં મુકી બ્રાઉન

રંગનું થાય ને બહાર કાઢવું. ઠંડુ થાય ને તે પર જૅમ ચોપડવી. એક તરફથી સહેજ પાતળી ચીપ કાપી આડકતરૂં મકાઇ ભુટ્ટાના આકારે વીંટાળી દેવું, અને બ્રાઉન પેપરમાં રોલ કરી દેવું.

માર્ઝીપેન માટે—બદામને બાફી, છોલી તેને મશીનમાં પીસવી. તેમાં બે ચમચા ગુલાબ મીક્સ કરી પાટાપર પાછી પીસી કાઢવી. લોફ શુગરમાં બે કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ત્રણ તારી શીરો કરવો. તેમાં પીસેલી બદામ નાખી, ઘટ થાય કે ચુલેથી બાજુ કરી તેમાં બે ઈંડાંની સફેદી નાખી પાછું ઘટ થવા ચુલે મુકવું. તપેલીની કિનારીથી છુટું પડેલું લાગે ને ઉતારવું ને ટેબલ પર નાખવું. તેને છરી છરીથી દાબી ઠંડુ કરવું. હાથ પર થોડું માખણ લગાડી તેને ખુબ મસળી નરમ કરવું. વવરૂં લાગે તો ઈંડાંની સફેદીનો હાથ લઇ મસળવું. પછી તેના બે ભાગ કરવા. તેમાંના એક ભાગમાં ગ્રીનકલર નાખી મીક્સ કરવું. બીજા સફેદ ભાગમાંથી બે ભાગ કરવા. તેમાંના એક ભાગમાંથી મકાઇના થોડા નાના, ને થોડા મોટા દાણા બનાવવા. બીજો સફેદ ભાગ માર્ઝીપેનનો વધ્યો છે તે પેલા કેકના રોલને બ્રાઉન પેપરમાંથી કાઢી, તે પર ગોળ ફરતો વીંટાળી દેવો, અને સફેદી વધી છે, તેનો હાથ લગાડી વળગાવી દેવું. હાથે દાબી સફાઇદાર મકાઇ ભુટ્ટાનો ઘાટ કરી દેવો, એટલે આગળથી અણીવાળો અને પાછળથી પહોળો આકાર કરવો. આજુબાજુનું વધેલું હોય તેનો માર્ઝીપેનનો મકાઇનો દાંડો બનાવવો. તેને પછવાડેના પહોળા ભાગમાં સફેદીનો હાથ લગાડી ખોસી દેવો. ગ્રીન માર્ઝીપેનના ચાર ભાગ કરવા. એક ભાગ લઇ તેને વણી તેનું એક મોટું પાંદડુ કાપી, તે પર છરીથી અળગે હાથે પાંદડાંની નેસ કરી જવી.

એક જાડા કાર્ડબોર્ડ યા લાકડાંના બોર્ડ ઉપર એ પાંદડુ મુકી દેવું, તે પર સફેદીનો હાથ લગાડી તેની ઉપર પેલો મકાઇ મુકી દેવો. દાંડા આગળથી ઉપર જરા વાળી દેવું. મકાઇ પર સફેદીનો હાથ લગાડી હારબંધ દાણા ગોઠવી જવા. પહોળી બાજુએ મોટા દાણા ગોઠવવા, ને સાંકડી બાજુએ નાના દાણા ગોઠવવા. દાણા વળગાવતી વખતે ઈંડાંની સફેદીનો હાથ લગાડવો, કે જેથી માર્ઝીપેનના દાણા મકાઇપર વળગે. બાકી રહેલી ગ્રીન કલરની માર્ઝીપેનથી મકાઇના પાંદડાં બનાવવાં. એક પાંદડુ બનાવી તેને સફેદીનો હાથ લગાડી એક બાજુથી મકાઇ ભુટ્ટો સહેજ ઉંચકી, પેલું પાંદડુ જરા અંદર ખોસી દેવું. બાકીનો પાંદડાંનો ભાગ ઉપર વળગાવવો. અણી આગળથી પાંદડુ જરા વાળવું, એટલે મકાઇના દાણા દેખાશે. એજ રીતે બીજું પાંદડુ બનાવી તે બીજી બાજુએથી મકાઇ ઉંચકી અંદરથી જરા ખોસી, બાકીનો ભાગ ઉપર વળગાવી દેવો. અણી આગળથી સહેજ ભાગ વળેલો રાખવો.

ત્રીજું પાંદડું કરી મથાળાંનો ઉપરનો ભાગ ઢંકાય તેવી રીતે મુકવું, ને વળગાવી દેવું. તેનો અર્ધો ભાગ એક બાજુએ વાળવો. બીજાં બે નાનાં પાંદડાં બનાવી દાંડા આગળ વળાવી દેવાં, કે જેથી આખો મકાઇનુડુંડો સફાઇદાર લાગે.

(આ કેક બનાવવાની રીત લંબાણ છે, પણ બનાવ્યા પછી તે ખરેખર મકાઇનુડુંડા જેવું સુંદર લાગે છે.)

Persian Cake.

૬ ઈંડાં	૦ાા બાટલી તાડી	૧ ઔંસ માખણ
૦ાાા રતલ ખાંડ	૦ાા રતલ રવો	૧ ચમચી છુંદેલું
૦ા રતલ ઘી	૩ ઔંસ ઘઉંનો આટો	એલચી જાયફળ
૦ા શેર દૂધ	૦ા શેર બદામ	૦ાા ચમચી કેરવેસીડ
૦ાા નાળિયેર	નવટાંક, કરંટ દરાખ	૧ ચમચો વેનીલા

નાળિયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી નાખી એક કપ ઘટ દૂધ કાઢવું. બદામને બારી છોલી, દસ બાર બદામની સ્લાઇસ કરવી, ને બાકીની બદામ મશીનમાં પીસવી. કરંટ દરાખને ચુંટી, ધોઇ, થોડા આટામાં ખરમોટી કાઢવી.

બે ઈંડાંની દાળ બાજુ રહેવા દઇ, બાકીના આખાં ૪ ઈંડાંને એક બોલમાં નાખી ખાંડ સાથે ખૂબ ચઢાવવાં. ખાંડ પીગળે કે ઘી નાખી ખૂબ ચઢાવવું. પછી તેમાં રવો ને ઘઉંનો આટો નાખવો, અવારનવાર બંને જાતના દૂધ તથા તાડી નાખી ઘટ જેવી મેળવણી કરવી. પછી તેમાં છુંદેલી બદામ, દરાખ, છુંદેલું એલચી જાયફળ, કેરવેસીડ ને વેનીલા નાખવો.

એક કલાઇ ભરેલા ઊંડાં વાસણમાં એ મેળવણી નાખી, ચુલા આગળ બે કલાક ખમીર ચઢવા રહેવા દેવું. પછી એક લંગડી યા ડીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી ભુંજવા મુકવું. ભુંજાય કે બહાર કાઢી તે પર બે ઈંડાંની દાળ ચઢાવી તે લગાડવી. ઉપર બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી પાછું ભઠ્ઠીમાં મુકવું, ને બ્રાઉન રંગનું ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Pineapple Cake.

કેક માટે :—

૬ ઔંસ માખણ	૫ ઈંડાં	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૬ ,, ખાંડ	૬ ઔંસ મેંડો	...

માર્ઝીપેન માટે:—

૬ ઔંસ બદામ	૧ ઈંડું
૮ ,, આઇસીંગ શુગર	થેાડેા ગુલાબ

આઇસીંગ માટે:—

૧ પૈાંડ આઇસીંગ શુગર	૨ ઔંસ ચૅાકલેટ	૨–૩ ટીપાં ઓરેન્જ
૧ કે ૨) ઈંડાંની સફેદી	૦। રતલ એનજેલીકા	કલર
૧ લીંબુનેા રસ	...	...

એક બેાલમાં માખણ ને ખાંડ મીક્સ કરવી. તેમાં ૪ ઇંડાંની દાળ નાખવી. પછી સફેદી ચઢાવીને તે તથા મેંડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી તે નાખવેા.

એક લાંબેા ઉભા ઘાટનેા પતરાંનેા દાબડેા લેવેા. તે દાબડામાં કાગળ મુકી તેમાં કેકની મેળવણી નાખી ભુંજવું.

માર્ઝીપેન માટે—બદામ બાફવી. મશીનમાં પીસીને તેને પાટા ઉપર ગુલાબમાં પાછી પીસવી. તે બદામમાં ૬ ઔંસ આઇસીંગ શુગર ચાળીને ભેળવી, ને એક આખું ઈંડું ભાંગી હાથે મસળવું, જેમ કરતાં નરમ થશે, તેથી બાકીની બે ઔંસ આઇસીંગ શુગર છુંદીને થેાડી થેાડી ભેળવી, ને નરમ આટા જેવી રાખવી, તેને વણીને ગેાળ રેાટલા જેવી કરવી.

કેક ભુંજાય ને તેનું કાગળ કાઢી નાખવું, ને કેકને તળ્યાં આગળથી સહેજ કાપવું, જેથી બરાબર ઉભું રહે. પછી વધેલું એક ઈંડું ભાંગી તેની સફેદી (ચઢાવ્યા વગરની) કેકની આસપાસ ઉપરથી નીચે બધી ફરતી લગાડવી. (સફેદી બધી ખપશે નહિ) પછી તે પર બદામનેા રેાટલેા ઉપરથી નીચે સુધી ઢાંકી દેવેા. હાથ આઇસીંગ શુગરમાં બેાળતાં જઇ બદામપર દાબતાં જવું, જેથી હાથ વળગશે નહિ.

આઇસીંગ માટે—એક ઈંડાંની સફેદી ને એક પૈાંડ આઇસીંગ શુગર મીક્સ કરવી. પછી તેમાં લીંબુની બે ચીર નીચેાવવી. તેમાં ઓરેંજ કલરના ૨–૩ ટીપાં નાખવાં. કાગળનેા પડેા બનાવી, તેની અણી જરા કાપવી, ને મેળવણી તેમાં ભરવી. તેમાં નકસીની તરાહની ખેાળી પેાઇ કેક ઉપર તેનાં ગેાળ ટીપકાં મુકવાં. તે ટીપકાં આડકત્રી હારમાં ગેાઠવવાં. ચૅાકલેટમાં એક ચમચેા પાણી ચુલે પીગળાવી, ને પીછાંથી વચમાં વચમાં ચૅાકલેટની, અનેનાસની માફક આંખ મુકી જવી. ઉપર અનજેલીકાનાં પાંદડાં કરી ગેાઠવવાં.

Prize Cake.

૧॥ રતલ માખણ	૪ ચમચા ચવચવનું સીરપ	૧૨ ઔંસ મેંડો
૧ રતલ ખાંડ		૮ ,, રવો
૧૫ ઈંડાં	૩ ચમચા ખાંડ (કેરેમલ કલર માટે)	૨ ચમચી માખણ મોલ્ડમાં લગાડવા
૪ ઔંસ ચેરીઝ		
૮ ,, બદામ	૩ ચમચી વેનીલા	...
૧ રતલ ચવચવ	૧ ચમચી મીઠું	...

(આ મેળવણીમાંથી બે મોટાં કેક થશે.)

બદામને બાફી, છોલીને મશીનમાં પીસવી. ચેરીઝને ઝીણાં કાપવાં. ચવચવને પણ ઝીણું કાપવું. ઇંડાંની દાળ ને સફેદી જુદી કરી સફેદીને એગબીટરે કઠણ ચઢાવવી. મેંડામાં રવો ને બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. કેરેમલ કલર માટે ૩ ચમચા ખાંડને એક વાસણમાં ચુલે મુકી પીગળાવવી. ખાંડ પીગળે ને બ્રાઉન રંગની થાય કે તેમાં બે ચમચા પાણી નાખી, ઘણા કકડા પડે કે ઉતારવી.

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાએ ખુબ ઘુંટવું, ને તેમાં અકેકી ઇંડાંની દાળ નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. પછી તેમાં પીસેલી બદામ, કાપેલાં ચેરીઝ ને ચવચવ તથા ચવચવનું સીરપ નાખી મીક્સ કરવું. તેમાં અર્ધો ભાગ મેંડો ને અર્ધો ભાગ સફેદી નાખી મીક્સ કરવું. પાછો અર્ધો ભાગ મેંડો ને અર્ધો ભાગ સફેદી નાખી મીક્સ કરવું. છેલ્લાં વેનીલા ને કેરેમલ કલર નાખવો. એક મોલ્ડને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાંથી અર્ધી મેળવણી તેમાં નાખવી. બીજા મોલ્ડને બાકીનું માખણ લગાડી વધેલી અર્ધી મેળવણી નાખવી. બંને મોલ્ડ ભઠ્ઠીમાં મુકી કેક બ્રાઉન રંગના ભુંજવાં.

Ribbon Cake.

કેક માટે:—

૬ ઈંડાં	૬ ઔંસ મેંડો	૦॥ ટીન એપ્રીકોટ જૅમ
૬ ઔંસ ખાંડ	૨ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	
૬ ,, માખણ	૨ ચમચી વેનીલા	...

આઇસીંગ માટે:—

૪ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૦॥ ઔંસ માખણ
૧ ઈંડાંની સફેદી	૧ લીંબુ

રીબન માટેઃ—

૬ ઔંસ બદામ	૧॥ કપ પાણી	૧ ટીપું ગ્રીન કલર
૧ રતલ ખાંડ	૧ ટીપું કોચીનલ	...

કેકને માટે ઇંડાંની દાળ ને સફેદી જુદી પાડવી. એક બોલમાં ૬ ઇંડાંની સફેદી નાખી તેને એગબીટરે ખુબ ચઢાવવી. તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મીકસ કરવું. પછી વેનીલા નાખી મીકસ કરવું. અકેકી ઇંડાંની દાળ નાખતાં જઇ એગબીટરે ચઢાવતાં જવું. મેંડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. પછી થોડો થોડો મેંડો નાખી એગબીટરે મીકસ કરતાં જવું. એવી રીતે બધો મેંડો પુરો કરવો. માખણને પીગળાવી તેને પણ અંદર નાખી મીકસ કરવું. બ્રાઉન પેપરને માખણ લગાડવું. એક કેકના મોલ્ડમાં નીચે તેમજ આજુ બાજુ બ્રાઉન પેપર ગોઠવી તેમાં એ મેળવણી નાખવી. ભઠ્ઠીમાં એ મોલ્ડ મુકી કેક ભુજવા મુકવું. બ્રાઉન કલર થાય કે કાઢી ઠંડું થાય ને મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢવું.

રીબન માટે—એક તપેલીમાં ખાંડ નાખી અંદર ૧॥ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકી ત્રણથી ચાર તારનો ટાઇટ શીરો કરવો. બદામને બાફી, છોલી, તેને મશીનમાં પીસવી. એ પીસેલી બદામ શીરામાં ભેળી ચુલાપરથી ઉતારવી. એ મેળવણી માર્બલની ટેબલ પર કાઢી લાકડાંના ચમચાએ ફેરવી ઠંડી કરવી. ઠંડી થશે કે સુકી થશે. તેનો એક ગોળો કરી તેના ત્રણ ભાગ કરવા. એક ભાગ સફેદ રહેવા દેવો. બીજા ભાગમાં કોચીનલ મીકસ કરવું. ત્રીજા ભાગમાં ગ્રીન કલર મીકસ કરવો. એ ત્રણે ભાગના જુદા જુદા ૦।, ૦। ઇંચ જાડા રોટલા વણી, તેમાંથી આસરે પોણા ઇંચ જેટલી પટીઓ કાપી કાઢવી.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગર નાખી, તેમાં સફેદી ને માખણ નાખી મીકસ કરવું. પછી લીંબુનો રસ મીકસ કરવો.

કેકને વચ્ચેથી કાપી કાઢવું. નીચલા કાપેલા ભાગ ઉપર જૅમ લગાડવી. તે પર બદામની ત્રણ રંગની પટીઓ અકેક પછી પાસે પાસે મુકી જવી. ઉપરના પડના કપાએલા ભાગપર પણ જૅમ લગાડી એ અધું પડ ઢાંકી દેવું, એટલે પાછું કેક થઇ જશે. કેકના મથાળાં પર તેમજ ગોળ ફરતી બાજુએ આઇસીંગ લગાડી જવી, અને તેની ઉપર પણ બદામની ત્રણ રંગની પટીઓ અકેક પછી પાસે પાસે ગોઠવવી.

Snow Cake.

૧ રતલ ઍરોરૂટ	૬ ઔંસ ખાંડ	૨–૩ ટીપાં લેમન
૦॥ રતલ માખણ	૭ ઇંડાંની સફેદી	એસન્સ

એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ, બાકીના માખણ ને ખાંડને એક બોલમાં નાખી લાકડાંના ચમચાથી ખુબ મીકસ કરવું. પછી તેમાં લેમન એસન્સ નાખવું. ઈંડાંની સફેદીને કઠણ ચઢાવવી, પછી માખણ ને ખાંડની મેળવણીમાં થેાડી સફેદી નાખી ચમચાથી મીકસ કરવું. પછી થેાડેા ઍરેારૂટ નાખી મીકસ કરવું. એમ સફેદી ને ઍરેારૂટ પુરેા થાય ત્યાં સુધી અવાર નવાર નાખી ચમચાથી મીકસ કર્યા કરવું. કેકનાં એક મેાલ્ડને ચમચી માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવું. કેક ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Almond Macaroon.

૦॥ રતલ બદામ	૫ ઈંડાંની સફેદી	૧ ચમચી લીંબુનેા રસ
૦॥ રતલ છુંદેલી ખાંડ	૨ ચમચી વેનીલા	૧ ચમચી માખણ

બદામને બાફી, છેાલી, ને કેારડી કરીને મશીનમાં બારીક પીસવી. તેને ભઠ્ઠીમાં સુકી કરી બહાર કાઢી ઠંડી કરવી. પછી તેમાં છુંદેલી ખાંડ, વેનીલા ને લીંબુનેા રસ ભેળી હાથે મીકસ કરવું. ઈંડાંની સફેદીને એક બેાલમાં નાખી કઠણ ચઢાવી તેને બદામની મેળવણી સાથે અળગા હાથે મીકસ કરવી. એક કાગળપર ચમચી માખણ લગાડી તે ખુમચામાં મુકી તે પર એ મેળવણીમાંથી અકેકેા ચમચેા મુકવેા, ને ભઠ્ઠીમાં મુકી બ્રાઉન રંગનાં ભુંજી કાઢવાં. ઠંડાં પડે ને કાગળ પરથી ઉપાડી લેવાં.

Coconut Macaroon.

૯ ઈંડાંની સફેદી	૦॥ રતલ (ખમણેલું કેાપરૂં)
૧૨ ઔંસ ખાંડ	૨ મેાટા ચમચા ખાંડનેા બારીક ભૂકેા

ઇંડાંની સફેદીને ખુબ ચઢાવવી, પછી તેમાં થેાડી ખાંડ નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. તેમાં કેાપરૂં નાખી અળગા હાથે ચમચાથી મીકસ કરવું. એક ખુમચામાં બ્રાઉન પેપર મુકી તે પર એક ચમચેા ખાંડનેા ભૂકેા ભભરાવવેા. પેલી મેળવણીમાંથી અકેકી ચમચી ભરી મેળવણી બ્રાઉન પેપરપર મુકી, ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં મુકવાં. મેકેરૂન બ્રાઉન થાય કે બહાર કાઢવાં. એવી રીતે બીજો ખુમચેા પણ તૈયાર કરી ભઠ્ઠીમાં મુકી બધાં મેકેરૂન ભુંજી કાઢવાં.

Arrowroot Biscuits.

૦ાા રતલ માખણ	૦ાા રતલ મેંડો	૬ ઔંસ ખાંડ
૩ ઈંડાં	૬ ઔંસ ઍરોરૂટ	૧ ચમચી વેનીલા

ઈંડાંની દાળ ને સફેદી છુટી કરવી. પછી એક બોલમાં સફેદી નાખી એગબીટરે ખૂબ ચઢાવવી.

એક બોલમાં માખણ (બે ચમચી રહેવા દેવું) ને ખાંડ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી ખૂબ મીકસ કરવું. તેમાં ઈંડાંની દાળ, વેનીલા ઍરોરૂટ ને મેંડો એ દરેક ચીજ અકેક પછી નાખતાં જઇ મીકસ કરતાં જવું. છેલ્લે ઈંડાંની સફેદી નાખી મીકસ કરવું. એક ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણીમાંથી અંકેક ચમચી મેળવણી ખુમચામાં મુકી જવી. છરીથી એ મેળવણીની ઉપરની સપાટી સીધી કરી ખુમચો ભઠ્ઠીમાં મુકવો. બીજો ખુમચો એવીજ રીતે તૈયાર કરવો. બીસ્કીટસ ભુંજાય ને ખુમચો બહાર કાઢવો. બીસ્કીટસ ઠંડી પડે ને ખુમચામાંથી કાઢવી.

Dessert Biscuits.

૨ ઔંસ બદામ	૨ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	૧ ચમચી માખણ (જુદું)
૪ ,, માખણ	૮ ઔંસ મેંડો	૨ ચમચા મેંડો સાટા માટે
૧ ,, કેસ્ટર શુગર	૧ ચમચી મીઠું	
૧ ઈંડાંની દાળ		

બદામને બાફી, છોલીને બારીક કાપવી. એક બોલમાં માખણ, કેસ્ટર શુગર ને ઈંડાંની દાળ નાખી મીકસ કરવું. પછી તે મેળવણીને ટેબલપર નાખી તેમાં મેંડો, બેકીંગ પાઉડર ને મીઠું નાખી હાથે આટો મસળવો. ટેબલપર થોડો મેંડો ભભરાવી તે પર આટાની મેળવણી વેલણે વણી કાઢવી. કાપેલી બદામ એ વણેલા આટાપર નાખી વેલણનો હાથ આટા ઉપર ફેરવી જવો. તેમાંથી આશરે પોણો ઈંચ પહોળા ને દોઢ ઈંચ લાંબા ટુકડા કાપી જવા. એક ખુમચાને ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ બીસ્કીટસ મુકી ખુમચાને ભઠ્ઠીમાં મુકી બીસ્કીટસ બ્રાઉન રંગની ભુંજાય ને ભઠ્ઠીમાંથી બહાર કાઢવી.

Lady Wine Biscuits.

૬ ઔંસ માખણ	૬ ઔંસ મેંડો	૨ ચમચી વેનીલા
૪ ,, ખાંડ	૪ ઈંડાં	૧ ચમચી માખણ જુદું

એક બોલમાં માખણ ને ખાંડ નાખી લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બે ચમચા મેંડો નાખી મીક્સ કરવું, પાછો બે ચમચા મેંડો ને એક આખું ઈંડું નાખી પાછું મીક્સ કરવું. એમ ઈંડાં ને મેંડો પુરો થાય ત્યાં સુધી નાખી મીક્સ કર્યા કરવું. છેલ્લે બે ચમચી વેનીલા નાખવો.

ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીમાંથી અકેકી ચમચી મેળવણી લઇ ખુમચામાં નાખવી. તેને ચમચી વડે ઉપરની સપાટી પાંથરીને સરખી કરી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવી. બીસ્કીટસ ભુંજાય ને બહાર કાઢવી.

Royal Biscuits.

૧૨ ઔંસ મેંડો	૬ ઈંડાં	૨ ચમચી વેનીલા
૬ ,, માખણ	૩ ચમચી બેકીંગ પાઉડર	૧ ટીન એપ્રીકોટ જૅમ
૫ ,, ખાંડ		થેાડાં ચૅરીઝ ને અખરોટ
૪ ,, બદામ	૦॥ કપ દૂધ	...

આઇસીંગ માટે:—

૮ ઔંસ આઇસીંગ શુગર	૧ ઈંડાંની સફેદી
૧ ,, માખણ	૧ ચમચી વેનીલા

ઈંડાંની દાળ અને સફેદી જુદી પાડવી. મેંડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળવો. બદામ બાફી તેને મશીનમાં પીસવી. સફેદીને બોલમાં નાખી એગ-બીટરે કઠણ ચઢાવવી.

માખણમાંથી એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનું માખણ ને ખાંડ એક બોલમાં નાખવું. ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી લાકડાંના ચમચાએ મીક્સ કરવું. તેમાં ઈંડાંની દાળ નાખી પાછું મીક્સ કરવું. મેંડામાંથી અર્ધો મેંડો નાખી મીક્સ કરવો. પછી અર્ધો ભાગ દૂધ ને અર્ધો ભાગ ચઢાવેલી સફેદી નાખી અળગે હાથે મીક્સ કરવું. પાછો બાકીનો મેંડો, બાકીનું દૂધ ને બાકીની સફેદી અકેક પછી નાખી મીક્સ કરતાં જવું, ને પછી પીસેલી બદામ ને વેનીલા અંદર ભેળવો. બે ગેાળ ત્રેને એક ચમચી માખણ લગાડવું. તે દરેકમાં અર્ધી મેળવણી નાખવી. તેને ભઠ્ઠીમાં મુકી બેઉ મેળવણી ભુંજાય કે બહાર કાઢી ઠંડું થવા દેવું. પછી તેને વચ્ચેથી આડું ચીરી એક પડપર અર્ધું ટીન એપ્રીકોટ જૅમ લગાડવી, ને કાપેલું પડ ઢાંકી દેવું. એમ બીજું કેક પણ તૈયાર કરવું.

આઇસીંગ માટે—એક બોલમાં આઇસીંગ શુગર, માખણ ને ઈંડાંની

સફેદી તથા વેનીલા નાખી મીક્સ કરવું. જૅમ લગાડેલા બેઉ કેકના ઉપરના પડ પર એ આઇસીંગ સફાઇથી લગાડવી. પછી એક કેકના આશરે પંદર ભાગ કાપવા. દરેક ભાગપર આજુબાજુ અખરોટના ટુકડા ને વચ્ચે એક ચૅરી, અથવા અર્ધું કાપેલું ચૅરી મુકવું. એવી રીતે બીજાં કેકમાંથી પણ બીસ્કીટસ તૈયાર કરવી.

Russian Biscuits.

૪ ઔંસ મેંડો	oll ચમચી મીઠું	૧ નાનું ટીન સારડીન
૨ ,, માખણ	oll ચમચી મરચાંની ભૂકી	૧ ઔંસ માખણ જુદું
૨ ,, ચીઝ	૧ ઈંડાંની દાળ	સારડીન માટે

ચીઝને ખમણવું. એક બોલમાં મેંડો, એક ચમચી માખણ રહેવા દઇ બાકીનું માખણ, મીઠું, મરચાંની ભૂકી, ચીઝનો ભૂકો અને એક ઈંડાંની દાળ નાખી એ સઘળાને મીક્સ કરવું. પછી બોલમાંથી બહાર કાઢી માર્બલની ટેબલ પર એ મેળવણી નાખી બરાબર મસળવું. જો આટો કઠણ હોય તો જરા દૂધ નાખી મસળી સહેજ નરમ કરવો. તેને જાડી રોટલી જેવો વણવો, અને તેમાંથી છરી વડે બે ઈંચ લાંબી ને આશરે એક ઈંચ પહોળી પટીઓ બીસ્કીટ માટે કાપી કાઢવી.

એક ખુમચાને માખણ લગાડી તેમાં એ બધી બીસ્કીટસ મુકી કાંટાએ તે દરેક પર નાકાં પાડવાં. ભઠ્ઠીમાં એ ખુમચો મુકી બીસ્કીટસ બદામી રંગની ભુંજી કાઢવી.

સારડીનમાંથી કાંટા કાઢી તેને ખાવાના કાંટાથી બારીક ભૂકો કરવો, ને તેમાં એક ઔંસ માખણ ભેળવું. એ મેળવણીમાં ગમે તો એક કે બે ટીપાં કોચીનલ નાખી મીક્સ કરવું. એ મેળવણીને એક પડામાં ભરી, પડાની અણી નીચેથી કાપી કાઢવી. તેમાં આઇસીંગની લીટીવાળી ખોલી ખોસી, પડાને ઉપરથી દાબી, આખી બીસ્કીટ પર એ ડીઝાઇન પાડી જવી. એમ બધી બીસ્કીટસ તૈયાર કરવી.

પરચુરણ વાનીઓ.

કૉર્નફ્લૉરની બાસ્કેટ.

૦। રતલ કૉર્નફ્લૉર	થોડો રવો	૬ ઔંસ ચવચવનો
૧ શેર દૂધ	ઘી તળવા માટે ખપ	શીળાનો મુરંબો, નહિ
૩ ઔંસ ખાંડ	મુજબ	તો એક ટીન ફ્રુટ
૧ ,, માખણ	૦॥ ટીન એપ્રીકોટ જૅમ	સલાડ યા ચેરીઝ
૨ ચમચી વેનીલા	૦। રતલ બદામ	એનજેલીકાની લાંબી પટી
૨ ઈંડાં	...	...

બદામને બારી મશીનમાં પીસવી. કૉર્નફ્લૉરને એક મોટાં કપ દૂધમાં મીકસ કરવો. બાકીના દૂધને ચુલે મુકી જરા ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી દેવું. પછી તેમાં મીકસ કીધેલો કૉર્નફ્લૉર તથા વેનીલા નાખી બરાબર મીકસ કરવું. ધીમે ચુલે રાખી કઠ્ઠણ થાયને ઉતારી બાસ્કેટના ઘાટના નાના મોલ્ડમાં ભરી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી બંધાય ને મોલ્ડમાંથી કાઢી ઉપર થોડો થોડો રવો ભભરાવવો. ઈંડાંની દાળ સફેદી મીકસ કરી તે ઇંડાં બાસ્કેટપર નાનાં બ્રશથી લગાડવાં. એક કઢાઇમાં ઘી કકડાવી, તે ડુબતાં ઘીમાં બાસ્કેટ બદામી રંગની તળી કાઢવી. ઠંડી પડે ને દરેક બાસ્કેટને વચ્ચેથી ગોળ કોતરી કાઢવી. એપ્રીકોટ જૅમને ચમચાથી મીકસ કરી પાતળી કરવી, ને બ્રશ વડે બાસ્કેટની બહારની સાઇડ તથા ઉપરની કિનારી પર લગાડવી, ને તેની ઉપર બદામનો ભૂકો ભભરાવવો. પછી બાસ્કેટના ખાડામાં અર્ધી ચમચી જૅમ મુકી જવી. ચવચવના મુરંબાને ઝીણો કાપી તે બાસ્કેટમાં ભરવો. ઍનજેલીકાની પાતળી પટી કાપી તેને બાસ્કેટના હેન્ડલ તરીકે ખોસી દેવી. ગમે તો ચવચવના મુરંબાને બદલે ફ્રુટ સલાડ યા ચેરીઝના ઝીણા ટુકડા કાપી તે બાસ્કેટમાં ભરવા.

પરશીઅન ક્રીટસ.

૫ ઔંસ મેંડો	૧ ચમચી છુંદેલું એલચી	૧ ચમચો ઘી મેળવણી
૮ ,, રવો	જાયફળ	માટે
૧ રતલ ખાંડ	૦॥ ચમચી કેરવેસીડ	તળવાનું ઘી જુદું ખપ
૬ ઈંડાં	૧ બાટલી તાડી	મુજબ
૧ વાટી નાળિયેર	૦॥ કપ ગુલાબ	૧ ઔંસ કરંટ
૧ ઔંસ બદામ	...	...

ખાંડમાં એક કપ પાણી રેડી ચીકાસ પકડતો શીળો થાય કે તેમાં બધો ગુલાબ નાખી ધીમી આંચે રહેવા દેવો.

બદામને બાફી, છોલી મશીનમાં પીસી નાખવી. કરંટને ચુંટી, ધોઇ ને કોરડી કરવી.

મેડા તથા રવાને ચાળીને ભેળી દેવો. નાળિયેરને ખમણી તેમાં એક કપ ગરમ પાણી રેડી તેનું ઘટ દૂધ કાઢવું. એક તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી ખુબ ડોહવવાં. પછી તેમાં એક ચમચો ઘી નાખી પાછું ખુબ મીકસ કરી પાતળું કરવું. પછી તેમાં ભેળેલો મેડો રવો થોડો થોડો નાખવો; અને અવારનવાર નાળિયેરનું દૂધ તથા થોડી થોડી તાડી નાખતાં જવી. મેળવણી પાન કેક જેટલી ઘટ કરવી; ને તેને ૦। કલાક સુધી ચમચાએ ચઢાવવી. તે તપેલીને ચુલા નજીક આશરે ત્રણ કલાક ખમીર ચઢવા માટે રહેવા દેવી. પછી ચઢી રહે ને તેમાં બદામ તથા એલચી જાયફળ ને કેરવેસીડ ભેળવી. પછી પોપટજીના પેણાના દરેક ફુલ્યામાં ઘી રેડી કકડે ને તે દરેકમાં મેળવણી નાખવી. લાલ થાય ને ફેરવવાં, ફ્રીટર્સને ફેરવ્યા પછી તેમાં કાંટા ભોકી આંધરાં પાડવાં કે અંદરથી બરાબર ચડે. ફ્રીટર્સ થાય ને ખાંડના શીળાને ધીમી આંચપર રાખી તેમાં બોળી, થોડોવાર રાખી શીળો પીએ ને કાઢવાં.

પાંઉના કટલેટસ.

૧ પાંઉ (મોટું)	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી	૩ ઈંડાં
૦। શેર દૂધ		પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૧ ચમચી મરી	૧ ઔંસ માખણ	ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૧ ચમચી મીઠું	૬ ,, ચીઝ	

પાંઉના ગરના નાના નાના ટુકડા કરી દૂધમાં ભીંજવી મુકવા. પછી બધું દૂધ ચુસાઇ જાય કે મસળી કાઢવા. તેમાં મીઠું, મરચાંની ભૂકી, માખણ, ને ચીઝનો ભૂકો નાખી મીકસ કરવું. પછી તેને કટલેટસ માફક થાપી, પાંઉના ક્રસ્ટમાં લપેટવા, પછી ઈંડાંને ચઢાવી તેમાં બોળવા, ને ઘી કકડાવી બદામી રંગના તળી કાઢવા.

(આ કટલેટસ ગરમ ગરમજ ટોમેટો સૉસ સાથે ખાવા.)

ભરડેલા ઘઉંની પોરીડજ.

૦॥ ટીપરી ભરડેલા ઘઉં	૦। ચમચી છુંદેલું
૬ ઔંસ ગોળ	એલચી જાયફળ

૦। ચમચી છુંદેલાં મરી (સફેદ), સુંઠ, તથા પીપરીમુળનો ભૂકો	(બધું મળી ૦। ચમચી)
	૦॥ શેર દૂધ
	...

ભરડેલા ઘઉંને ચુંટી ધોવા, ને તેને દોઢ કપ પાણીમાં અર્ધો કલાક ભીંજવી રાખવા. પછી તેને પાણી સાથે ચુલે મુકવું. પાણી બળીને મેળવણી ઘટ થાય કે તેમાં ગોળ કાપી તે નાખવો, ને હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરવું. પાંચેક મિનિટ રહી તેમાં દૂધ નાખવું, ને ફેરવ્યાજ કરી પોરીડજ જેવી મેળવણી થાય, કે ઉતારવી. તેમાં એલચી જાયફળ ને સુંઠ, પીપરીમુળ ને મરીનો છુંદેલો ભૂકો નાખી મીકસ કરવો.

વિલાયતી કવેકર ઓટસ તથા ઓટમીલની પોરીડજ બનાવવામાં આવે છે, પણ તે મોંઘી પડે છે, તે કરતાં ઉપલી પોરીડજ સસ્તી પડે છે, જે બાળકોને માટે ઘણો પુષ્ટિકારક ખોરાક છે.

મસાલાનાં કાજુ.

૪ ઔંસ કાજુ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ ,, ઘી	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ

એક કઢાઇ યા ફ્રાઈંગ પેનમાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું. ઘી કકડે કે તેમાં કાજુ તળાવા દેવાં. પછી ઘીમાંથી બહાર કાઢી, તે પર મીઠું ને મરચાંની ભૂકી ભભરાવી મીકસ કરવું. ઠંડાં પડે ને ઉપયોગમાં લેવાં.

મેકરોની બોલ્સ.

૪ ઔંસ મેકરોની	૧ ચમચી મરી	૨ ઈંડાં
૩ ,, ચીઝ	૧ ચમચી મરચાંની ભૂકી	પાંઉનો ક્રસ્ટ ખપ મુજબ
૨ ,, માખણ		ઘી તળવા સારૂ ખપ મુજબ
૨ નાના ચમચા મેંડો	૧ લીંબુનો રસ	
૨ ચમચી મીઠું	૦। શેર દૂધ	...

મેકરોનીના ઘણા ઝીણા ટુકડા કરી ડુબે તેટલાં પાણીમાં એક ચમચી મીઠું નાખી ચુલે બાફવા મુકવી. પછી તે બફાય ને તેનું પાણી કાઢી નાખવું. ચીઝને ખમણવું.

એક તપેલીમાં માખણ નાખી, પીગળે કે તેમાં મેંડો નાખવો. સહેજ ભુંજાય કે ફેરવતાં જઇ દૂધ નાખી દેવું. ગાંગડા નહિ થાય તે સંભાળવું.

ઘટ ખીર જેવું થાય કે તેમાં મેકરોનીના ટુકડા તથા ચીઝ નાખી દેવું ને મીક્સ કરવું. પછી તેમાં બાકીનું એક ચમચી મીઠું, મરી, મરચાંની ભૂકી ને લીંબુનો રસ નાખવો, ને મીક્સ કરી ઉતારીને ઠંડુ પડવા દેવું. પછી પાંઉના ક્રસ્ટમાં એકેક ચમચો મેળવણી મુકી તેને હાથે કવાબની માફક વાળીને ગોળ બોલ્સ કરવા. ઈંડાંને ફફ ચઢાવવો. પછી તે બોલ્સને ઈંડાંમાં બોળી કકડતાં ઘીમાં તળી કાઢવા. ગરમ ગરમ ખાવા.

મેવાનું સ્ટ્યુ.

૩ ઔંસ બદામ	૧ ઝુડી કોથમીર	૧ ચમચી મીઠું
૩ ,, કીસમીસ દરાખ	૩-૪ લીલાં મરચાં	૩ મોટા પટેટા
૨ ,, પસ્તાં	૧ વાટી નાળિયેર	૨ કાંદા
૬ ,, જરદાલુ	૧ ચમચી હળદ	૧ મોટો ચમચો ખાંડ
૩ ,, ચારોલી	૨ ,, મરી	બે લીંબુનો રસ
૬ ,, ઘી	૨ ,, મરચાંની ભૂકી	...

બદામને બાફી, છોલી, આડી સ્લાઇસ કરવી. પસ્તાંના ઝીણા ટુકડા કરવા. દરાખને સાફ કરવી. એ બધા મેવાને ગરમ પાણીમાં ધોઇ કાઢવો. કોથમીર મરચાંને બારીક કાપવું. કાંદાને વઘારનો કાપવો. નાળિયેરને બારીક પીસવું. પટેટાની બારીક સળી કાપવી.

ઘીમાં પટેટાની સળી તળવી. તેજ ઘીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી, તેમાં પીસેલું નાળિયેર, કોથમીર, મરચાં, તથા બધો મસાલો નાખી જરા ભુંજવું. પછી તેમાં જરદાલુ સિવાયનો બધો મેવો નાખવો ને તતરે કે તેમાં પાંચ કપ પાણી નાખવું. બે ત્રણ જોશ પડે કે જરદાલુ નાખી ચડવા દેવું. થોડી ગ્રેવી રહે ને પટેટાની સલી નાખી દેવી. થોડે વારે લીંબુનો રસ તથા ખાંડ નાખી, ઘી ઉપર આવે ને ઉતારવું.

સાબુદાણાના સારીઆ.

૦॥ રતલ સાબુદાણા	૧॥ ચમચો મીઠું	મીઠું તેલ ખપ મુજબ
૫ શેર પાણી	કેળનાં પાંદડાં ખપ મુજબ	...

સાબુદાણાને સાફ કરી ધોવા. પછી એક મોટાં તપેલાંમાં પાંચ શેર પાણી, સાબુદાણા, તથા મીઠું નાખી ચુલે મુકવું. તેને ખુબ ઉકળવા દેવું. હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ ઘુંટ કરવું, નહિ તો નીચે લાગી જઇ ગાંગડા બંધાઇ જશે.

સાબુદાણા ચડી જાય ને ઘટ રાબડી જેવી જાડી મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું. કેળનાં પાંદડાંને સાફ કરી તે પર તેલનો હાથ લગાડવો, પછી તેની ઉપર ચમચાથી મેળવણી રેડી સહેજ પહોળી કરવી. બહુ જાડું નહિ, તેમ બહુ પાતળું પણ પડ રાખવું નહિ. તેને તડકે સુકાવા દેવું. સુકાય ને ઉપાડી લઇ બરણીમાં ભરી મુકવા. જ્યારે જોઇએ ત્યારે ઘી યા તેલમાં તળીને ખાવા. ઘણાકો સારીઆને કપડાં પર સુકાવે છે, પણ તે ઉપાડવા ભારી પડે છે. માટે કેળનાં પાંદડાં પરજ સુકવવા.

Almond Zest.

૪ ઔંસ બદામ	૦॥ ચમચી મરચાંની ભૂકી
૧ ,, માખણ	૦॥ ,, ટેબલ સૉલ્ટ

એક કઢાઇમાં માખણ નાખી તેને ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં બદામ બાફી છોલીને તે નાખવી, ને બદામી રંગની તળી કાઢવી. માખણમાંથી કાઢી તે પર મરચાંની ભૂકી ને મીઠું ભભરાવી મીકસ કરવું, ને ગરમ ગરમ ઉપયોગમાં લેવી.

Apple Bouqueto.

૫ સફરજન	૪ મોટા ચમચા ખાંડ
૩–૪ લવંગ	

પફ પેસ્ટ્રી:—

૦॥ રતલ મેંડો	૨ મોટા ચમચા ચોખાનો આટો	૧ ઈંડાંની દાળ
૦॥ રતલ માખણ		૧ ચમચી માખણ જુદું
—	૦॥ ચમચી મીઠું	..

પેસ્ટ્રી માટે, મેડાની અંદર એક ઈંડાંની દાળ તથા મીઠું વાટીને નાખી, તે મેડાને પાણી વડે નરમ આટો બાંધવો. પછી તે બાંધેલા આટાને કાગળ જેટલો પાતળો ને મોટો વણી તે પર છરી વડે માખણ લગાડી દેવું. પછી ઉપર એક મોટો ચમચો ચોખાનો આટો ભભરાવવો. પછી છરીથી કાપી તેના અઢાર ટુકડા બનાવવા. એકેક પર એ ટુકડા મુકી છેવટે છેલ્લો ટુકડો ઉંધો મુકી તે પર બાકીનો ચોખાનો આટો ભભરાવી વેલણે વણવું, ને ગ્લાસના ગોળ ભાગથી પેસ્ટના ગોળાકાર કાપી કાઢવા. તેમાંથી અર્ધા ગોળાકાર બાજુએ રાખી બાકીના ગોળાકાર પર છરીથી x આવી નિશાની કરી કાપ મુકવા.

સફરજનને છોલી અર્ધાં કાપી એક તપેલીમાં નાખવાં. તપેલીમાં ૭ કપ પાણી ને લવંગ નાખી ચુલે મુકવું. સફરજન નરમ થવા આવે ને ખાંડ નાખવી. પાણી બળી સફરજન ગળી જાય ને મલીદા જેવી નરમ મેળવણી થાય કે ઉતારી પાડવું. જરા ઠંડુ પડવા દેવું.

બાજુએ રાખેલા ગોળાકારમાંથી એક ગોળાકાર લઇ તે પર અકેકો ચમચો સફરજનની મેળવણી મુકી, કિનારીએ પાણીનો હાથ લગાડી જવો. તે પર કાપ પાડેલી મેળવણીવાળો ગોળાકાર મુકવો, ને તે કાપ સહેજ હાથે ઉપસાવી ખાજાં માફક કિનારી વાળી દેવી. એવી રીતે બધાં તૈયાર કરવાં. એક ખુમચાને ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ સઘળાં મુકવાં. ઈંડાંની દાળમાં બે ચમચા પાણી મીક્સ કરી, એ મેળવણી હાથે દરેક પર લગાડી જવી. પછી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. બ્રાઉન રંગના થાય, ને પેસ્ટ ભુંજાય કે બહાર કાઢવું.

Baked Cream Eggs.

૧૨ ઈંડાં	૪ ઔંસ માખણ	૦ાા ચમચી મીઠું
૨ ચમચા મેંડો	૮ ,, ક્રીમ	૧ ચમચી માખણ ડીશને લગાડવા
૪ ઔંસ ચીઝ	૦। શેર દૂધ	
૧ ચમચી રાઇ	૦। ચમચી મરી	...

ચીઝ ખમણવું, એક તપેલીમાં એક મોટો ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકવું. તે પીગળે ને તેમાં મેંડો નાખી, સહેજ ભુંજાય કે ચુલેથી ઉતારવું. તેમાં થોડું થોડું દૂધ તથા ક્રીમ નાખી મીક્સ કરી પાછું ચુલે મુકવું. જ્યાં સુધી ઘટ થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઉતારી તેમાં, ચીઝમાંથી બે ચમચા રહેવા દઇ બાકીનું ખમણેલું ચીઝ, રાઇ, મીઠું ને મરી નાખી મીક્સ કરવું. ડીશને માખણ લગાડી, તેમાં એ મેળવણીમાંની અર્ધી મેળવણી નાખવી. પછી તેની ઉપર છુટાં આખી દાળનાં ઈંડાં ભાંગવાં. બાકીની મેળવણી ઈંડાં ઉપર ફરતી રેડી જવી. તેની ઉપર ચીઝનો ભૂકો ભભરાવવો, ને તેની ઉપર થોડાં છુટાં છુટાં માખણનાં ટીપકાં મુકી ભઠ્ઠીમાં બ્રાઉન રંગનું ભુજવું.

Coconut Slices.

૪ ઔંસ માખણ	૦ાા રતલ ખમણેલું કોપરૂં	૦ાા ટીન ઍપ્રીકોટ જૅમ
૧ ,, મેંડો		૩ ઈંડાંની સફેદી
૪ ,, ખાંડ	૧ ઈંડાંની દાળ	—

પેસ્ટ માટે ચાર ઔંસ માખણમાંથી એક ચમચી માખણ કાઢી લેવું. પછી બાકીના માખણમાં એક ઔંસ ખાંડ ને ઇંડાની દાળ નાખી મીક્સ કરી તેમાં મેંડો નાખી હાથે મસળવું.

ઈંડાંની સફેદીમાં બાકીની ખાંડ નાખતાં જઇ એગબીટરે સફેદીને ચઢાવવી, ને સફેદીમાં કોપરૂં નાખી મીક્સ કરવું.

પેસ્ટને માર્બલની ટેબલ પર વેલણે આશરે ૦। ઇંચ જાડો વણવો, તે પર જૅમ લગાડી, ને તે પર કોપરાંવાળી મેળવણી લગાડી, તેની સ્લાઇસો કાપી કાઢવી. તેમાંથી ચાર ઇંચિ લાંબા ટુકડા કાપવા. ખુમચાને એક ચમચી માખણ લગાડી તેમાં એ સ્લાઇસો મુકી ભઠ્ઠીમાં ભુંજાય ને બહાર કાઢવું.

Jam Puff.

૦॥ પૌંડ મેંડો	૦॥ ટીન જૅમ	ખાંડ પફપર ભભરાવવા માટે
૦॥ ,, ચરબી	૧ ઈંડાંની દાળ	
૧ ચમચી મીઠું	...	૨ ચમચા ઘી તાવેલું

ચરબીના ટુકડા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી તેને પાટા પર પીસી કાઢવી. તે પીસેલા ગોળાને હાથમાં લઇ છરીથી કાપી, અંદરથી નસ કાઢી નાખવી. એમ આખા ગોળાને ત્રણ ચાર વાર કાપી બધી નસો કાઢી નાખવી. નસોનું છરીપર પડ થયા કરશે, તે કાઢી નાખ્યા કરવું.

મેંડામાં એક ચમચી વાટેલું મીઠું નાખવું, ને જરા જરા પાણી લઇ ગુંદી ગુંદીને નરમ આટો બાંધવો. પછી તેનો જાડો રોટલો વણવો, ને તે પર ચરબીનો ગોળો પાથરી દેવો, ને બેઉ સામસામા છેડા વાળી દઈ, ઘડી બનાવવી, ને પાછો વેલણે જાડો રોટલો વણવો. તેનાપર ઘી થોડું લગાડવું, પછી તેની ઘડી વાળી પાછો જાડો રોટલો વણવો ને ઘી લગાડવું, ને પાછી ઘડી કરી વણવું. પછી તેના છરીથી બે ભાગ કરવા, ને એકેક ઉપર મુકી, પછી પાતળી રોટલી વણવી. તેના ચોરસ નવ ભાગ કરવા. ઈંડાંની દાળમાં ૦॥ ચમચી પાણી નાખી તેને પાતળી કરવી. દરેક ચોરસ ભાગની ચારે બાજુએ ફરતી દાળ લગાડવી. વચમાં થોડી જૅમ મુકવી, ને બે સામસામેના છેડા વાળી દેવા. છરી ઉંધી કરી તેનાથી કિનારીપર જરા કાપ મુકવા. પછી જૅમ પફની ઉપર જરા ખાંડ ભભરાવી, ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. ભુંજાય ને કાઢવાં.

Little Old Lady.

૨ પેકેટ રાસ્પબેરી જૅલી	૨ ઔંસ ચૅરીઝ	૧ ચમચો ખાંડ
૬ ઔંસ ક્રીમ	૧ લીટી વગરનો સફેદ	૧–૨ રતલ બરફ
૩ કપ પાણી	તાવ	...

ત્રણ કપ પાણી ચુલે મુકી ગરમ થાય કે ઉતારી તેમાં જૅલી પાઉડર નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. તે જૅલી ઠંડી પડે ને તેને બરફપર મુકી એગબીટરે ચઢાવવી, કે જેથી તેનો રંગ ખુલ્લો થતો જશે, ને જૅલી બંધાતી જશે. થોડી જૅલી બંધાય (એકદમ ઘટ કરવી નહિ) કે તેમાં ત્રણ ઔંસ ક્રીમ ભેળી, પાછી એગબીટરે સહેજ વધારે કઠણ કરવી. તે જૅલી નાનાં કપમાં ભરી, તે દરેક કપને બરફ પર બંધાવા મુકવું. ઘણું ખરું પાંચ કપ ભરાશે.

આશરે ચારથી સાડાચાર ઇંચ લાંબી, પાંચ કોઇબી જાતની સળીઓ લેવી. ચેરીઝની ઉપરની ખાંડ છરીથી ઓખવી કાઢી નાખવી. તેમાંથી પાંચ ચેરીઝ લઇ દરેકને ઉભા ચાર ભાગે ચીરી, એક છેડા આગળથી વળગેલું રાખવું. દરેક સળીમાં એકેકું આખું ચૅરી ખોસવું. (સળીનો ઉપરનો એક ઇંચ જેટલો ભાગ ખુલ્લો રહે તેમ). પછી પેલાં કાપેલાં ચૅરીનો વળગેલો ભાગ ઉપર આવે તેમ તે ચૅરીમાં સળી ઉપરથી ખોસવી. પછી પાછું એક આખું ચૅરી તેની ઉપર આવે તેમ સળીમાં ઉપરથી ખોસવું. છેક ઉપરનું ચૅરી આખું ડોકાં જેવું લાગશે. તેની નીચેનાં ચૅરીઝનો બૉડી જેવો દેખાવ લાગશે.

ક્રીમને બરફ પર મુકી તેમાં ખાંડ નાખી એગબીટરે ચઢાવવી. કઠણ થાય ને એક પડામાં ભરવી. પડાની અણી સહેજ કાપવી. તાવના ત્રણ ઇંચ જેટલા પાંચ ચોરસ ટુકડા કરી, તેને ગોળ આકારે કાપી, વચ્ચેથી પછી એક ગોળ નાકું ઉપરના ચૅરીમાં મુકાય તેટલું પાડવું.

જૅલી બંધાય કે કપને ફુક્કાં પાણીમાં બોળી છરીથી જૅલીની કિનારી અલગ કરી, એકેકું કપ ઊંધુ કરી પ્લેટમાં જૅલી બહાર કાઢવી, એટલે ઊંધાં કપ જેવો શેપ લાગશે. દરેક કપમાં વચ્ચે પેલી સલી ખોસવી. કાગળની ટોપી બનાવી છે, તે ટોપી વચ્ચેના નાકામાંથી ઉપરના ચૅરીપર મુકી, અધું ચૅરી ઉપર દેખાય તેમ અંદર સુધી પહેરાવવી. અધું ચૅરી જે ટોપીની ઉપર દેખાશે, તે પર પડાથી ક્રીમ નાખી, તે ચૅરીનો ભાગ સફેદ બનાવી દેવો, જેથી આખી સફેદ ટોપી જેવું થઇ જશે. બાકીની ક્રીમથી જૅલી પર ઉભાઇએ સીધી પટી કરી જઇ, દરેક બે પટીની વચ્ચે એકેકો ચેરીનો ઝીણો કાપેલો ટુકડો વળગાવી દેવો. જૅલીનો ભાગ સ્કર્ટનો ખ્યાલ આપશે.

Roast Guinea Fowl.

૧ ગીની ફાઉલ	૧ મોટો ચમચો સેલેડ ઑઇલ	૮ પટેટા
૨ પાંઉની સ્લાઇસ		૧ ચમચો મેંડો
૧ કાચું ઇંડું	૨ ચમચી મીઠું	૨ ચમચા માખણ
૧ બાફેલું ઇંડું	૩ લીલાં મરચાં	૦। ચમચી મરી
૧ ઔંસ બેકન	૧ કાંદો	૦। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૧ મોટો ચમચો વુસ્ટર સૉસ	૧ રતલ વટાણા	...
	૦॥ ચમચી મરી	...

ગીની ફાઉલને ગરમ પાણીમાં બોળી પીછાં કાઢી તેને ધોવું. ગરદનના ઉપલા ભાગ આગળથી કાપ મુકી, ચામડી ચીરી નદ્દી ને આખી ડોકી કાપી કાઢવી, પણ ટોટા આગળની આખી ચામડી રહેવા દેવી. પછી ટોટા આગળના ખાંચામાં આંગળી ખોસી અંદરથી ફેફસાં કાઢી લેવાં. પુછડી આગળનો થોડો ભાગ કાપી, તે ખાંચામાંથી આંતરડાં વગેરે કાઢી નાખવું. પગનાં આંગળાંજ કાપી કાઢવાં. ગીની ફાઉલને પાછું ધોવું. પગના થાપા આગળથી કાપ મુકી, તેમાં પગ જરા ખોસી પંજો બહાર રાખવો.

બેકનની કિનારી કાપી, તેને સેલેડ ઑઇલમાં તળી, છરીથી બારીક કાપવું. બાફેલાં ઇંડાંને ઝીણું કાપવું. પાંઉના કાંઠા કાપી ગરને ઝીણો કાપવો. મરચાં તેમજ કાંદો ઝીણો કાપવો. એ સઘળી કાપેલી ચીજ એકઠી કરી તેમાં ૧ ચમચી મીઠું, મરી, વુસ્ટર સૉસ, ને કાચું ઇંડું મીક્સ કરવું. તેને એક થાળીમાં નાખી ભઠ્ઠીમાં બંધાવા મુકવું. બંધાય કે કાઢી ઠંડુ થવા દેવું, ને પછી તેને ડાયમંડ શેપે કાપી કાઢવું.

એક તપેલીમાં બેકન તળેલું સેલેડ ઑઇલ નાખી તે તપેલી ચુલે મુકવી. સેલેડ ઑઇલ ગરમ થાય ને ગીની ફાઉલ લાલ થવા મુકવું. એક પડ લાલ થાય ને બીજું પડ ફેરવવું. તે પડ લાલ થાય, ને એક ચમચી મીઠું ને આઠ કપ પાણી નાખી ગીની ફાઉલ ચડવા દેવું. તે ચડે ને એક કપ ગ્રેવી રહે ને ઉતારી પાડવું. ગીની ફાઉલ ઠંડુ પડે ને તેને એક પ્લેટમાં કાઢી, છરીથી તેનાં માંસની સ્લાઇસો કાપી કાઢવી, કે જેથી ગીની ફાઉલ માંસ ને હાડકામાંથી છુટ્ટુ થશે.

એક તપેલીમાં એક ચમચો માખણ નાખી ચુલે મુકવું. માખણ પીગળે ને તેમાં એક ચમચો મેંડો સહેજ ભુજી, તેમાં પેલી ગ્રેવી નાખી મીક્સ કરી, ગ્રેવી ઘટ થાય ને ઉતારવી.

પટેટાને આખા રાખી બાફવા. છાલ છોલી તેને મેશ કરી, તેમાં એક

ચમચો માખણ મીક્સ કરવું. તે મેશ્ડ પટેટામાંથી ૭ નાના કુંડા ને બે ચકલીના ઘાટ બનાવવા. વટાણાને છોલવા. એક તપેલીમાં પાણી નાખી ચુલે મુકવું. કકડા પડે કે તેમાં સોડા બાઇ કાર્બ નાખી વટાણા નાખી બાફવા. બફાય કે તેમાં ૦। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ ને ૦। ચમચી મરી મીકસ કરવાં. તે વટાણા દરેક કુંડામાં મુકી જવા.

એક ફ્લૅટ ડીશમાં એ ૭ કુંડાં સરખે અંતરે ડીશની ફરતી ગોળ કિનારીએ ગોઠવી જવાં. કોઇપણ પાસે પાસેના બે કુંડા પર અકેકી ચકલી બન્નેની ચાંચ અઠડે તેમ મુકવી. દરેક કુંડાંના ગાળામાં પાંઉંના ગરની બંધાયેલી મેળવણીના ડાયમંડ શેપ ગોઠવી જવા. ડીશની વચ્ચે ગીની ફાઉલની કાપેલી સ્લાઇસો ગોઠવી તે પર ગ્રેવી રેડી જવી.

Stuffed Marzipan Dates.

૦॥ રતલ બદામના બીજ	૧ ઈંડાંની સફેદી	ખજુર તથા પસ્તાં
૪ ઔંસ બારીક કીધેલી ખાંડ	૦। ચમચી વેનીલા	ખપ મુજબ
	...	...

બદામને બાફી છોલી મશીનમાં પીસવી, પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી, ને ઇડાંની સફેદી તથા વેનીલા નાખીને આટો વણે તેમ વણવું. ખજુરને એક બાજુથી કાપ મુકી તેના ઠળિયા કાઢી લેવા, ને તેમાં બદામની મેળવણી જરા જરા ભરી ખજુરને વળગાવી દેવા. પસ્તાં બાફીને બારીક ભુકા જેવાં કાપવાં, ને ખજુરમાં જ્યાં બદામ ભરી છે, તે ભાગપર ભભરાવવાં.

આ મિઠાઇ બનાવવાની ઘણી સહેલ છે, ને ખાવામાં ઘણી સરસ લાગે છે.

Strawberry Tartlets.

૨ રતલ સ્ટ્રોબેરી	૧ ચમચી ઍરોરૂટ	૨ ઔંસ માખણ
૦॥ રતલ ખાંડ	૦॥ કપ પાણી	...

શૉર્ટ પેસ્ટ્રી માટે:—

૬ ઔંસ માખણ	૧ ઈંડાંની દાળ	૧ ચમચી બેકીંગ પાઉડર
૧ ઔંસ ખાંડ	૧૦ ઔંસ મેંડો	૨ ચમચા દૂધ

પેસ્ટ્રી માટે મેંડામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળવો. એક બોલમાં માખણ, ખાંડ ને ઇંડાંની દાળ નાખી ખૂબ મીકસ કરવું. પછી થોડો થોડો મેંડો નાખતાં

જઇ લાકડાના ચમચાએ મીક્સ કરવું. એ મેળવણી માર્બલની ટેબલપર નાખી હાથે આટો મસળવો. થોડું થોડું દૂધ નાખી પેસ્ટ કરી, મોટો રોટલો વણવો. પછી ભાખરાના શેપે મેળવણી ગ્લાસથી કાપવી. તાર્તલેત્સના મોલ્ડને બે ઔંસ માખણમાંથી થોડું માખણ લગાડવું. પછી અંદર એ રોટલી મુકી દાબી દાબીને કિનારી સુધી લાવવી. સઘળાં મોલ્ડમાં રોટલીની મેળવણી મુકી દરેકમાં કાંટાથી ૩–૪ નાકાં પાડી જવાં. પેસ્ટ ભુંજાય કે બહાર કાઢી ઠંડાં પડે ને તાર્તલેત્સ મોલ્ડમાંથી બહાર કાઢવાં.

એક તપેલીમાં અર્ધો રતલ ખાંડ નાખી, તેમાં અર્ધું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. તેનો ત્રણ ચાર તાર નીકળે તેટલો ટાઇટ શીરો કરવો, ને તેમાં સ્ટ્રોબેરી નાખી દઇ ચુલાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી. તપેલીમાંથી બધાં સ્ટ્રોબેરી કાઢી લઇ દરેક તાર્તલેટમાં બે કે ત્રણ સ્ટ્રોબેરી મુકવી. એક ચમચો પાણી લઇ તેમાં ઍરોરૂટ મીક્સ કરી પેલા શીરામાં મીક્સ કરવો. ચુલે મુકી શીરો વધારે ઘટ થાય કે ઉતારી, એકેકો ચમચો મેળવણી દરેક તાર્તલેટના સ્ટ્રોબેરી પર નાખી સફાઇથી પાંથરી દેવી.

Invalid Cookery.

(નાતવાન માણસ માટેનો ખોરાક.)

નાતવાન માણસોને સારાં થવાનો આધાર, ચાંપતા ઉપાયો, સારી માવજત, દવાદારૂ વગેરે ઉપરાંત ખોરાક પર પણ રહેલો છે. આ ખોરાક શરીરના બંધારણ માટે જોઇતાં પુરતાં તત્વો ધરાવવા ઉપરાંત સહેલાઇથી હજમ થઇ શકે એવો હોવો જોઇએ. દૂધ અને ઈંડાં પુષ્ટિકારક તત્વો માટે જાણીતાં છે; તેથી માંદા માણસના ખોરાકમાં તેમને ખાસ અગત્યનું સ્થાન આપવામાં આવે છે.

Invalid dietને ઘણું કરી નીચલા ચાર ભાગમાં વહેંચી નાખવામાં આવે છે.

૧ **Liquid Diet :** માંદગીની શરૂઆતમાં દરદીને ઘણું કરી પ્રવાહી ખોરાકજ આપવામાં આવે છે. આમાં ખાસ કરી ચાહ, કોફી, કોકો, ઓવલટીન, ઠંડુ કે ગરમ દૂધ, દૂધ અને સોડા, બાર્લી વૉટર, આલબ્યુમીન વૉટર, છાસ, કાંજી, ફળોના રસ, અને ગોસ તેમજ તરકારીના સુપનો સમાવેશ થાય છે.

૨ **Semi-Liquid Diet:** છાસ કે જીલેટીન જૅલી, કસ્ટર્ડ, બ્લાંમાંશ,

બાફેલી તરકારીનો ગાળી કાઢેલો માવો (Vegetable Puree), વગેરે સમાઇ જાય છે.

3 **Soft Diet:** બીજા નંબરમાં જણાવેલી ચીજો ઉપરાંત આ ભાગમાં બાફેલું ચીકન, માછલી, ટોસ્ટ, મીલ્ક પુડીંગ અને **Stewed Fruits** ઉમેરી શકાય છે.

૪ **Solid Diet:** આમાં લગભગ દરેક જાતનો ખોરાક લઇ શકાય, પણ તે બનતાં સુધી મસાલા વગરનો અને સહેલાઇથી હજમ થઇ શકે એવો હોવો જોઇએ.

દરદીને ખોરાક આપવામાં ડૉકટરની સલાહ પુછી તેના ફરમાવવા મુજબનો ખોરાક આપવો. તે નબળું પડી જશે તે વિચારથી તેને વધારે ખોરાક આપવો નહિ. આથી ફાયદો થવાને બદલે ઘણી વાર દુઃખનું જોર વધે છે. એક સામટો વધારે ખોરાક આપવાને બદલે થોડા થોડા વખતને અંતરે, દરદીની રૂચી મુજબ થોડો થોડો ખોરાક, જુદા જુદા રૂપમાં આપવાથી તેને વધારે પોષણ મળી શકે છે, અને તે કંટાળતું નથી. દાખલા તરીકે જો વધારે પ્રમાણમાં દૂધ આપવું હોય તો કોઇ વાર તેને ઠંડુ કરી, સાથે વેનીલા કે બીજા એસન્સનાં ટીપાં નાંખી આપવું, તો કોઇકવાર સોડામાં અથવા બાર્લીમાં ભેળી આપવું, યા તો બાફીને કસ્ટર્ડ જેવું બનાવી આપવું. ભૂખ ઉપરાંત વધુ ખવરાવાની બહોંસ ન કરતાં, થોડા થોડા ખોરાકને સફાઇદાર રીતે પીરસી, દરદી આગળ લઇ જવાથી તેની ખાવાની રૂચી ઉશકેરાય છે, અને સફાઇદાર અને આકર્ષિત રીતે ગોઠવેલો હોવાથી તે ખુશી સાથ લેવાની તેને તલબ થાય છે. આ કારણથી દરદીના ખોરાકના વાસણો, ચમચા, ચમચી, ગ્લાસ, પ્યાલીઓ, સર્વ તદન સ્વચ્છ, અને બને તેટલાં ધ્યાન ખેંચનારાં હોવાં જોઇએ. ગમે એવી સારી રાંધેલી વાનીઓ પણ હાલહવાલ રીતે દરદી આગળ મુકતાં તેની ભૂખ મરી જાય છે, અને ઘણીવાર તેના દેખાવપરથીજ કચવાટ પામી તે લેવા ના પાડે છે.

Invalid Cookery ની કેટલીક રીતો નીચે મુજબ આપી છે.

બૅનજર્સફુડની કાંજી.

૧ ચમચો બૅનજર્સફુડ　　　　૨ ચમચી ખાંડ

૦૧ શેર દૂધ

બૅનજર્સફુડને ત્રણ ચમચા દૂધમાં બરાબર મીકસ કરી પેસ્ટ જેવું

બનાવવું. બાકીના દૂધને ઘણુંજ કકડાવવું. તેને ચુલેથી ઉતારી તેમાંથી અર્ધો ભાગ દૂધ લઇ મીક્સ કીધેલા બેનજર્સ ફૂડ પર રેડવું. તેને બરાબર ચમચાથી મીક્સ કરવું. પાછું બાકીનું દૂધ નાખી બરાબર મીક્સ કરી અર્ધો કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી ચુલે મુકી, ગરમ કરી, કકડો પડયા અગાઉ ઉતારી પાડવું. ઉતારી તેમાં ખાંડ મીક્સ કરવી.

એ કાંજી પીતી વખતેજ બનાવવી.

કાંજી સાબુ ચોખાની.

૧ ચમચો સાબુ ચોખા　　　　૦॥ શેર દૂધ
૧॥ ચમચી ખાંડ

સાબુ ચોખાને એક કપ પાણીમાં ઘણોવાર ભીજવવા. પછી પાણી સાથે ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવા. પાણી ઘટ થવા આવે, ને સાબુ ચોખા ગળી જાય કે તેમાં દૂધ ને ખાંડ નાખી એક કકરો પાડવો. કકરો પડે ને ઉતારી ગમે તો તેમાં જરા છુંદેલું એલચી જાયફળ ભભરાવવું.

દૂધ વગરની કાંજી કરવી હોય, તો દૂધને ભાગનું પાણી જાસ્તી લઇ સાબુ ચોખા ચેડવવા, ને જેટલી પાતળી જોઇએ તેવી બનાવી ઉતારીને ખાંડ નાખવી.

જો કોઇને એ કાંજી બનાવી જલદી આપવી હોય, તો તેની રીત એ છે, કે થોડા સાબુ ચોખાને ચુલે ઠીકરાંપર મુકી સહેજ સેકવા. લાલ કરવા નહિ. પછી તેને ઘણાજ ઝીણાં છુંદીને એક કાચની સીસીમાં ભરી રાખવા, ને તેમાંથી એકેક ચમચો લઇ તેમાં પાણી રેડી ચુલે મુકી ઉપલી રીતે બનાવવા.

કાંજી ઍરોરૂટની.

૧ ચમચો ઍરોરૂટ　　　　૧ કપ પાણી
૧ ચમચો ખાંડ

ઍરોરૂટને ત્રણ ચમચા ઠંડા પાણી સાથે બરાબર મીક્સ કરવો. એક વાસણમાં એક કપ પાણી રેડી ચુલે મુકી કકડા પાડવા, તે કકડતું પાણી એક હાથે ઍરોરૂટમાં મેળવતાં જવું, ને બીજે હાથે તેમાં ચમચો ફેરવતાં જવું. પછી ચુલે મુકી ફેરવ્યા કરવું, ને જેટલી ઘટ કાંજી જોઇતી હોય,

તેટલી થાય ને ઉતારી તેમાં ખાંડ નાખવી. દૂધની જોઇતી હોય તો કકડે
પાણી ઓછું નાખી, તેટલું દૂધ પાણી સાથે નાખી, ચુલે મુકી ઉપલી રી
બનાવવી.

કોર્નફ્લાઅરની કાંજી પણ આજ રીતે બનાવવી.

કાંજી ભુંજેલા ચોખાની.

૧ ચમચો જીરાસાલ ચોખા	૧ કપ પાણી
૨ ચમચી ખાંડ	૦॥ કપ દૂધ

ચોખાને ભુંજી (બદામી રાખવા) તેને છુંદી, ચાળી ને એકદમ પાઉ
જેવો ભૂકો લેવો. પછી તેને તપેલીમાં એક કપ પાણી સાથે નાખી ચુલે મુ
કકડો પાડવો. જરા ઘટ થવા આવે ને દૂધ નાખવું, ને કકડો પડે કે ખ
નાખી મીક્સ કરી ઉતારવું.

એ નાની બટર બીસ્કીટનો ભૂકો કરી, એવી રીતે તેની પણ કાં
બનાવવી.

Tomato Cocktail.

ટોમેટો કોકટેલ.

૧ વાઇન ગ્લાસ ટામેટાંનો રસ	૧ ચમચી ખાટાં લીંબુનો ર

એક વાઇન ગ્લાસ ટામેટાંના રસમાં એક ચમચી લીંબુનો રસ નાખ
મીકસ કરવો.

એ રસ તેમજ તે ઉપરાંત મોસંબી, નારંગી, દાડમ વગેરેનો ર
બીમાર માણસ માટે હજમ કરનાર, તેમજ વીટામીનવાળા તત્વો ધરાવનાર

બાર્લી વૉટર.

૨ ચમચી બાર્લી	લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ
૧ પાઇંટ પાણી	

બાર્લીને પાણીમાં નાખી સાફ કરી ધોઇ કાઢવી. પછી એક તપેલી
તે બાર્લી તથા એક પાઇંટ પાણી નાખી લગભગ પંદર મિનિટ સુધી ર
રાખવું, ને ઉકાળવું. પછી તેને ઉતારી ગાળી કાઢવું. ઠંડુ થાય ત્યારે ગમે
દરદીને થોડો લીંબુનો રસ નાખી આપવું.

ઇંડાંની સફેદીનું પાણી. (ઍલબ્યુમીન વૉટર)

૧ ઇંડાંની સફેદી	૨ મોટા ચમચા કુકકું પાણી
ાા પાઇંટ પાણી (ઠંડુ)	સાકરનો ભૂકો ટેસ્ટ મુજબ.

સફેદીમાં કુકકું પાણી મીક્સ કરી ખુબ હલાવવું. પછી તેમાં થેાડું થેાડું ઠંડુ પાણી નાખતાં જઇ મીક્સ કરતાં જવું. એમ અર્ધી પાઇંટ પાણી પુરૂં કરવું. પછી તેને જાડાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું.

વૅજીટેબલ સુપ.

૧ પટેટો	અર્ધો કંદ	૪-૫ બદામનાં બીજ
૧ નાનું ગાજર	૧ નાનો ટુકડો આદુ	ખોખરાં કીધેલાં
૫-૬ ફ્રેન્ચબીન્સ	૫-૬ ખોખરાં કીધેલાં	૧ ચમચી દળેલાં મરી
૧ ચમચો ભરી છોલેલા	ઉજળાં મરી	સુપમાં ભભરાવવા માટે
વટાણા	૧ ચમચી બાર્લીના દાણા	૪ ખોખરી કીધેલી એલચી
૨ પાકાં ટાંમેટાં	ાા ચમચી મીઠું	...
૧ નાનો ટુકડો કોહરૂં	૧ લીંબુની ચીર	...

બધી તરકારીને સેાજાં પાણીમાં જરા પરમેગનેટ ઓફ પેાટાશ નાખી, બરાબર સાફ કરી તેના ઝીણા ટુકડા કરવા. આદુની પાતળી સ્લાઇસ કરવી. એ સઘળું તથા ખોખરાં કીધેલાં મરી, એલચી, બદામ, બાર્લીના દાણા તથા મીઠું નાખી, તેમાં ત્રણ કપ પાણી નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું. તરકારીનો કસ ઓગળે ને બે કપ જેટલો સુપ રહે કે ઉતારી તરકારી સહેજ ઘુંટી સુપ ગાળી કાઢવેા. પછી પીનારના ટેસ્ટ મુજબ દરદીને આપતી વખતે, લીંબુના ટીપાં ને મરી ભભરાવી સુપ દરદીને આપવેા.

કલેજીનો સુપ.

૧ કલેજી	૪-૫ ફુદણાના પાંદડાં	ાા ચમચી મીઠુ
૧ આદુનો ટુકડો	૫-૬ સફેદ મરી	૧ નાનો તજનો ટુકડો

કલેજીને ધેાઇ ઉપરની ચામડી કાઢવી. પછી તેના ટુકડા કરી, દરેક ટુકડાને છરીના ઘા કરવા. તેને સુપની જારમાં નાખવા, ને સાથે બાકીનો સામન નાખવેા, ને ાાા કપ પાણી નાખવું. એક તપેલીમાં, એ જાર અર્ધી ડુબે તેટલું પાણી નાખી તેમાં જાર મુકવી. પછી તે જાર સાથની તપેલી

ચુલે ધીમે તાપે મુકવી, ને દોઢ કલાકે ઉતારી તે માંહેલો સુપ ગાળી કાઢવો. જાર નહિ હોય તો એ બધાંને એક તપેલીમાં નાખી બે કપ પાણી રેડવું, ને ધીમા ઇંગારે રાખી ૦ાા કપ રસ રહે ને ઉતારવો. ગાળીને ઉપયોગમાં લેવો.

ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એ સુપની જાર તરત ઉઘાડવી નહિ, કારણ તેની અંદરની વરાળ એકદમ નીકળી જવી નહિ જોઇએ.

ભાજીનો સુપ.

૨ ઝુડી ચોલાઇની ભાજી	૧ ચમચો બાર્લી	મીઠું, મરી, તેમજ લીંબુનો
૧ નાનો ટુકડો આદુ	૦ાા ચમચી માખણ	રસ ટેસ્ટ મુજબ

ભાજીને સમારી પાણીથી ધોઈ બારીક કાપવી. પછી કપમાં ભરી માપી જોવી. જેટલાં કપ થાય, તેથી ડબલ પાણી લેવું.

એક તપેલીમાં એ માપેલું પાણી, ભાજી, આદુનો ચીરેલો ટુકડો તથા બાર્લી નાખી ચુલે મુકવું. ભાજી ચડી જાય કે કડછીથી ચુલેજ રાખી છુંદી નાખવી. એક કપ જેટલો સુપ રહે કે ઉતારી ગાળી કાઢવો. પછી તેમાં મીઠું, મરી, માખણ, તથા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ નાખી પીવું.

એ સુપ પીવાથી લોહીનો સુધારો થાય છે. એનીમીક તથા કબજીયાત-વાળાએ એ સુપ જરૂર પીવો. તેથી ઘણોજ ફાયદો થાય છે.

ચીકન સુપ.

૧ ચીકન	૬–૭ સફેદ મરી	૩–૪ એલચી
૧ આદુનો ટુકડો	(આખા)	૧ ચમચી મીઠું
૧ ચમચી બાર્લી	૫–૬ બદામ	...

ચીકન ગરમ પાણીમાં બોળી, તેનાં પીછાં કાઢી, પાછી ધોવી. તેના ટુકડા કરી છરીથી છુંદી ખોખરા કરવા. પછી એક તપેલીમાં એ ચીકનના ટુકડા, આદુની સ્લાઇસ, બાર્લી, સફેદ મરી, બદામ, ખોખરી કીધેલી એલચી, મીઠું ને ત્રણ કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી, ધીમી આંચે ચીકનનો કસ ઓગળવા દેવો. એક કપ જેટલો સુપ રહે ને ઉતારી ગાળી કાઢવો.

એક કપમાં તે સુપ કાઢી, ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ નાખવો.

છાસ તથા મઠ્ઠો.

દહીં માટે :—

૦।। શેર દૂધ	૦।। ચમચી માખણ
૧ ચમચી મેળું દહીં	

છાસ માટે:—

બંધાયેલું દહીં	ચમટી દળેલાં મરી
૦। ચમચી મીઠું	૧ કપ પાણી

છાશ બનાવવાની એક દિવસ અગાઉ દહીં બાંધવું. તે માટે દૂધને ઉકાળી લગભગ ૦। ભાગ દૂધ બળી જાય ને ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ચમચી દહીંમાંથી બધું પાણી કાઢી અંદર માખણ ભેળવું. એ મેળવણીમાંથી થેાડી મેળવણી દહીં બાંધવાના વાસણને લગાડી, બાકીની ઠંડા પડેલા દૂધમાં નાખી દેવી, ને તે દૂધને દહીં લગાડેલા વાસણમાં નાખી દહીં બંધાવા દેવું.

છાશ બનાવતી વખતે બંધાયેલા દહીંને છાશ બનાવવાની ખાસ બરણી આવે છે તેમાં નાખવું. (બરણી નહિ હેાય તેા એક બેાલમાં દહીં નાખી ફેરવવા માટે એગબીટર વાપરવું.) દહીંની અંદર એક કપ પાણી નાખી અર્ધાં કલાક સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. જો ગરમીના દિવસ હેાય તેા પાણી ઠંડુ નાખવું. ને ઠંડીના દિવસ હેાય તેા ફુકકું પાણી નાખવું. ફેરવ ફેરવ કરતાં માખણ તે પર તરશે તે કાઢી લેવું. બરાબર બધું માખણ નીકળી ગયેલું લાગે ને નીચે જે છાશ રહે તેને બરણીમાંથી કાઢી તેમાં મીઠું ને મરી નાખી પીવી.

મઠ્ઠાના માટેઃ—

૦। રતલ દહીં	૦। ચમચી મીઠું
૦। ચમચી જીરૂં.	

દહીંમાં ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં ને મીઠું મીકસ કરવું. પછી તેને એક કટકામાં નાખી દેારીથી બાંધી ટાંગી રાખવું. બધું પાણી નીકળી જાય ને દહીં કઠણ થાય, કે કટકામાંથી કાઢી એ મઠ્ઠો ઉપયેાગમાં લેવેા.

જીલેટીનની જૅલી.

૦।। ઔંસ જીલેટીન	૨–૩ તજના ટુકડા	૨–૩ એલચી
૧ ઈંડાંની સફેદી	૨ ચમચી ખાંડ	૧ રતલ બરફ
૧ ઈંડાંનું કોટલું	૨ લવંગ	...

ઇંડાંની સફેદીને કહેણુ ચઢાવવી. તજ, લવંગ ને એલચીને ખોખરૂં કરવું. જીલેટીનને ૦।। કપ પાણીમાં થોડો વખત ભીંજવી રાખવું.

પછી એક તપેલીમાં તે પાણી સાથનું ભીંજવેલું જીલેટીન, ઈંડાંની ચઢાવેલી સફેદી, તજ, લવંગ, એલચી, ખાંડ, ને બીજું દોઢ કપ પાણી તથા ઈંડાંનું કોટલું ભચડીને નાખી ચુલે મુકવું. પછી એગબીટરે હલાવ હલાવ કરવું. ઘણા કકડા પડે ને જોશ આવે કે હલાવવું નહિ. જૅલી ફાટીને કલીયર થાય કે ઉતારીને ગાળી કાઢી, બંધાવા મુકવી.

જો જૅલી કલીયર નહિ થાય તો તેમાં થોડો લીંબુનો રસ નાખવો, કે જેથી જૅલી ફાટી જશે, ને નીતરી થશે. ગમે તો જૅલી ગાળી તેમાં એસન્સ ભેળવું.

Chivers જૅલીના જુદા જુદા એસન્સના પેકેટો આવે છે. જેના બૉક્સ પર લખ્યા મુજબ જૅલી બનાવી દરદીને આપવી.

બાફેલો ખીમો (મરઘીનો).

૧ નાની મરઘી	૦।।। ચમચી મીઠું
૧ નાનો આદુનો ટુકડો.	

મરઘીને સમારી કટકા કરી ધોવી. પછી મરઘીની ટાંગ ને સીનાના માંસને હાડકાંથી છુટું કરી મશીનમાં પીસવું. આદુને ભૂકા જેવું ઝીણું કાપવું.

એક તપેલીમાં ખીમો, કાપેલું આદુ, મીઠું ને એક કપ પાણી નાખી ચુલે મુકવું. પાણી તતરે ને ખીમો થાય ને ઉતારવો. દરદીની હાલત પ્રમાણે થોડું માખણ ને લીંબુનો રસ ખીમામાં મીક્સ કરવો.

બાકી વધેલી મરઘી ને હાડકાંનો, ચીકન સુપમાં લખ્યા પ્રમાણે સુપ બનાવવો.

દૂધ પૈાઆ.

૨ ચમચા પૈાઆ	૦। ચમચો છુંદેલું એલચી જાયફળ	૦।। ચમચી વેનીલા
૧ ચમચો ખાંડ		૨ પૈસાનું બરફ
...	૦। શેર દૂધ	...

પૈઆને ચુંટીને ધાઇ કાઢવા. ગમે તેા પૈઆને થેાડાં પાણીમાં અગાઉથી ભીજવી રાખવા.

દૂધને ગરમ કરી જોશમાં કકડા પડે કે તેમાં ખાંડ નાખી, મીકસ કરી ચુલેથી ઉતારવું. ઠંડુ પડે ને તેમાં પાણીમાં પૈઆ ભીંજવ્યા હેાય, તેા પાણી કાઢીને, અથવા નહિ ભીંજવ્યા હેાય તેા તે પૈઆ નાખવા. પછી તેમાં વેનીલા ને એલચી જાયફળ નાખી, મીકસ કરીને બરફ પર ઠંડા કરવા મુકવા. ઠંડા થાય ને ઉપયેાગમાં લેવા.

સાધારણ માણસેા માટે દૂધ પૈઆ કરવા હેાય, તેા અંદર થેાડી મલાઇ તેમજ કાપેલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ નાખી ઠંડુ કરવું.

બાફેલું કસ્ટર્ડ.

બાફેલાં કસ્ટર્ડમાં નીચે મુજબ ભુંજેલાં કસ્ટર્ડ માટે જે સામન લીધેા છે, તેમજ લેવેા.

એક તપેલીમાં થેાડું પાણી નાખી ચુલે મુકી, તે ગરમ થાય કે તેમાં કસ્ટર્ડની મેળવણીવાળેા કાંસ્યેા મુકી, કાંસ્યાપર ઢાંકી દેવું. પછી તપેલીમાંનું પાણી બળી જાય ને કસ્ટર્ડ બંધાયું નહિ હેાય, તેા તપેલીમાં બીજું પાણી નાખવું. કસ્ટર્ડ બંધાય ને પાણીમાંથી કાંસ્યેા બહાર કાઢવેા ને ઠંડુ પાડવું. તપેલીમાંનું પાણી કાંસ્યામાં નહિ જાય તેટલું લેવું.

કસ્ટર્ડ ભુંજેલું.

૧ ઈંડું	૧ ચમચેા ખાંડ	૦। ચમચી વેનીલા
૦। શેર દૂધ	૫–૬ બદામ	૦। ચમચી છુંદેલું એલચી જાયફળ

દૂધને ચુલે મુકી, ગરમ થાય કે તેમાં ખાંડ નાખી, તેનું ૦। ભાગ જેટલું બાળી નાખવું. ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું તેટલાં બદામને બાફી, છેાલી તેની સ્લાઇસ કરવી. ઇંડાંને ભાંગી ડેાહવવું. દૂધ ઠંડુ પડે ને તેમાં ઈંડું મીકસ કરવું. એક કાંસ્યામાં એ ઈંડું મીકસ કીધેલું દૂધ નાખવું. તેમાં એલચી, જાયફળ, ને વેનીલા ભેળી બદામની સ્લાઇસ નાખવી. પછી તેને ભઠ્ઠીમાં મુકી કસ્ટર્ડ બંધાયને બહાર કાઢવું.

જો ભઠ્ઠી નહિ હેાય તેા નીચે અંગાર રાખી ભુંજવું.

બાફેલા ભીંડા.

૧૨ કુમળા ભીંડા	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૦। ચમચી મરી	

ભીંડાને ધોઇ કટકાથી લુછી કાઢવા. એક તપેલીમાં પાણી ગરમ કરી તે ઉપર ઓઇયું મુકી તેમાં ભીંડા મુકવા, અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી ભીંડા બફાવા દેવા. બફાય ને એક પ્લેટમાં કાઢી તે પર મીઠું ને મરી ભભરાવવું.

બાફેલા વટાણા.

૦॥ રતલ વટાણા	૦॥ ચમચી માખણ
૦॥ ચમચી મરી	૦। ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ

વટાણાને સમારવા. એક તપેલીમાં દોઢ કપ પાણી નાખી, ચુલે મુકવું. પાણીમાં કકડા પડે કે વટાણા ધોઇને અંદર નાખવા. બફાય કે તપેલીમાંથી કાઢી નાખવા. એક પ્લેટમાં કાઢી તેમાં માખણ, મરી તથા મીઠું નાખી મીકસ કરવું.

વટાણા બાફતી વખતે તપેલીપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહિ.

બાફેલી ફ્રેન્ચબીન્સ.

૦॥ રતલ ફ્રેન્ચબીન્સ	૦॥ ચમચી ટેબલ સૉલ્ટ
૧ ચમચી માખણ	૦॥ ચમચી મરી

ફ્રેન્ચબીન્સના વાખ કાઢી, તેની આડકત્રી પાતળી સ્લાઇસ કાપવી. એક તપલીમાં એક મોટું કપ પાણી નાખી ચુલે મુકી ગરમ કરવું. તેમાં ફ્રેન્ચ-બીન્સ નાખી બાફી કાઢવી. બફાય કે એક પ્લેટમાં કાઢી, તેમાં માખણ, મીઠું, ને મરી મીકસ કરવાં.

સમાપ્ત.